



## DEGUSTATIONSMENÜ

### **I. Gebeizter Saibling aus dem Spessart**

Rösti, Karotte, Gurke & Estragon

2019 Menetou-Salon / Domaine de Châtenoy

### **II. Maronencremesuppe**

Garnele, Bündnerfleisch & Ei

2019 Weißburgunder Vorberg Riserva / Terlan

### **III. Seeteufel - Wildfang Frankreich**

dreierlei Blumenkohl & Miso-Apfelsauce

2021 Silvaner "Eigenart" / Max Müller 1

### **IV. Crème Caramel**

Erdbeersorbet

2009 Chateau Guiraud 1er Cru Classé 0,05l

3 Gänge 67€ // 4 Gänge 79€

Weinbegleitung je 0,1l 26€ // 32 €

