

## MENU HERBST 2024

Gerichte können tagesaktuell variieren

Blanc de Noirs | Veal Tea & Kaviar | Tomate & Ziege

\*

Hasennest | Birnbaumforelle | Kohlrabi | Osietra | Hollerfischsud

\*

Muskateller | ShaSau | Möhre | Sanddorn

\*

Sonnenstuhl Silvaner | Walnussciabatta | Focaccia | Holzofenbrot | hausgemachte Butter

\*

Marsberg | Chicorée | Beurre Blanc | Orange

\*

Riesling Best of | Omble Chevalier | grüner Spargel | Erbse, Pistazie & Hollandaise

\*

Chenin Blanc | Fagottini | Bergamotte | Röstbrot | Vin Jaune

\*

Kalksteige | Flat Iron | Jusgraupe | Paprika & Bohne

\*

davor & danach - Blanc de Blancs | Tarte au Citron | Himbeere | Vanilleeis | Lavendelsud

\*

Madeleines

\*

Café, Digestifs



Auf Wunsch auch als  
vegetarische Variante mit  
Fisch und Krustentieren