

## Weinbegleitung Juli

2016ER RIESLING  
„HALGANS“  
Schönleber | Nahe

2018ER CHABLIS  
„LES PAGUES“  
Moreau Naudet | Chablis

2018ER ROSÉ  
„PURE“  
Mirabeau | Provence

2018ER BILA HAUT  
„OCCULTUM LAPIDEM“  
Bila Haut | Roussilon

PÉTILLANT ROSÉ  
„TURBULLENT“  
Domaine Sérol | Loire

2020ER MOSCATO D'ASTI  
„CASCINETTA“  
Vietti | Piemont

Weinbegleitung 6-Gang 61,50€

Weinbegleitung 4-Gang 41,50€(Ohne Chablis & Pétillant Rosé)

## Menü Juli

Kleine Leckereien

LOCH DUART LACHS  
Gartengurke | pochierte Gillardeau Auster | Algenstrand

TAUBE von Monsieur Miéral  
Karotte | Kerbel | Australischer Wintertrüffel

JAKOBSMUSCHEL [handgetaucht]  
Fenchelpüree | Staudensellerie | Holunder-Vinaigrette

REHRÜCKEN  
eingelegte Kirschen | Pfifferlinge | Preiselbeer-Pfeffer-Jus

FRANZÖSISCHE HIMBEEREN  
Rhababer | Sauerrahm Eis | Panna Cotta

„KÖNIGIN“ MARA DE BOIS  
griechischer Joghurt | Granola | Yuzu | Mandelsablé

Süße Spielereien

Menü 6-Gang 139,00€

Menü 4 Gang 109,00€(Ohne Taube & Himbeeren)