



MENUE

Amuse Bouche

Waldpilz Tartelette | Herbstliche Salatvariation

Butternut Kürbissuppe | Bouchot Muscheln | Safran-Schaum

Lachs & Zander auf Blätterteigkassette | confiertes Weinkraut |
Noilly Prat Sauce

Entenbrust an Honigfeige |
Kartoffel-Kräuterseitling-Schnecke | Bunttes Beetgemüse

Passionsfrucht-Crème-Brulée | Hausgemachtes Walnußparfait |
Birnentartar

vegetarisches Menü unter Vorbestellung



WEINE

CRÉMANT BRUT Flaschenvergoren

Weingut Grimm Hoffmann – Pfalz

-

2024 PIESPORTER GÜNTERSLAY

Riesling kabinett feinherb Weingut Hoffmann-Simon - Mosel

-

2023 CHARDONNAY „Silberkapsel“

Weingut Andreas Grimm - Pfalz

-

2022 LIRAC „Le Pellegrin“

Notre Dame des Pallières - Rhône

-

2022 SAINT-CHINIAN „Les Paissels“

Vivien Roussignol - Languedoc

2020 HEREDAD DE PENALOSA Crianza

Bodegas Pascual - Ribera Del Duero

-

2023 GRÜNEDEL (ehemals Adelsfränkisch) fruchtsüß

Historische Rebsorte

Weingut- Sektmanufaktur Martin



DIE WINZER

Weingut Hoffmann-Simon

Mosel

Weingut Andreas Grimm

Pfalz

Harry Bosmans

F-Gigondas & Châteauneuf-du-Pape

Vivien Roussignol

Saint-Chinian

Rosa San Martín Velasco

Ribera del Duero