



Menü für Dienstag, Donnerstag und Samstag

Vorspeise

Weisser Fisch – Languster Schaum – gebackene Zwiebel.
Wein: 2021 Sauvignon Blanc "Stella" – Marlborough
SoHo – New Zealand.

Zwischengericht

Kohl – Kastanien – Trüffel.
Wein: 2020 Nascaetta Langhe – Tenuta Reverdito
Piemonte – Italien.

Hauptspeise

Schwein – Weihnachachts bier – Rosen Kohl – grober Purée.
Wein: 2018 Gervey-Chambertin – Chanson
Bourgogne – Frankreich.

Käse

Mont d'or – Brombeere – knuspriges.
Wein: Vin de Constance – Klein Constantia – Südafrika.

Dessert

Kürbis – Kastanien.
Wein: 2015 Beerenausles – Schmitt Söhne Wines
Rhein Hessen – Deutschland.

Drei Gänge Menu kr. 495,-
Wein Menu kr. 495,-

Fünf Gänge Menu kr. 685,-
Wein Menu kr. 685,-

Zukauf

1 Glas Sekt kr. 125,-
Kaviar, Weisser Stör 30 g. kr. 450,-
Kaffee und Süßes kr. 125,-



Menü für Mittwoch und Freitag

Vorspeise

Consommé – Pilze – Wachteleier.
Wein: 2021 Benufet – Herencia Altes – Terra Altes
Katalonien.

Zwischengericht

Kürbis – Ingrid Erbsen – Speckkrusten.
Wein: 2021 Feldstärke Grauburnder – Gutswien
Weingut Gysler – Deutschland.

Hauptspeise

Ente – Pfeffer – Petersilienwürzel – Kartoffel Fondant.
Wein: 2016 Chianti Riserva Badia a Corte DOCG
Torre a Cona – Toscana – Italien.

Käse

Stilton Käse – Portwein – Walnüsse.
Wein: 2017 LB Vintage Port – Krohn – Portugal.

Dessert

Mandeln – Sahne – Kirschen.
Wein: Kirsebærvin – Frederiksdals Gods – Lolland
Dänemark.

Drei Gänge Menu kr. 495,-
Wein Menu kr. 495,-

Fünf Gänge Menu kr. 685,-
Wein Menu kr. 685,-

Zukauf

1 Glas Sekt kr. 125,-
Kaviar, Weisser Stör 30 g. kr. 450,-
Kaffee und Süßes kr. 125,-