

4 GANG MENÜ
FISCH & FLEISCH

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

AMUSE BOUCHE

SUSHI

Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN,
Maximin Grünhäuser 2015 (Deutschland)

TUNA TARTARE

Scheurebe Gutswein Qba, Kopp 2015
(Deutschland)

ODER

MISO DUCK & KIMCHI AIOLI

Côtes du Rhône Villages, Laudun AOC, Domaine
Pelaquie 2015 (Frankreich)

*KALBIGUI &

„FORBIDDEN“ BLACK RISOTTO

* SHORT RIB BEEF OHNE KNOCHEN
Malbec, Alta Vista Premium 2015 (Argentinien)

KOREAN HONEY PASTRY

& Chapssal Red Bean Dessert
Su Jeong Gwa & Sake

Menü ohne Weinbegleitung 75,00 Euro
mit Weinbegleitung + 32,00 Euro

Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

6 GANG MENÜ
FISCH & FLEISCH

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

AMUSE BOUCHE

SUSHI

Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN,
Maximin Grünhäuser 2015 (Deutschland)

TUNA TARTARE

Scheurebe Gutswein Qba, Kopp 2015
(Deutschland)

ALBACORE SASHIMI

„Ca del Magro“ Custoza Superiore, Monte del Frà,
Véneto 2015 (Italien)

MISO DUCK & KIMCHI AIOLI

Côtes du Rhône Villages, Laudun AOC, Domaine
Pelaquie 2015 (Frankreich)

*KALBIGUI &

„FORBIDDEN“ BLACK RISOTTO

* SHORT RIB BEEF OHNE KNOCHEN
Malbec, Alta Vista Premium 2015 (Argentinien)

KOREAN HONEY PASTRY

& Chapssal Red Bean Dessert
Su Jeong Gwa & Sake

Menü ohne Weinbegleitung 95,00 Euro
mit Weinbegleitung + 46,00 Euro

Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

4 GANG MENÜ
FISCH

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

AMUSE BOUCHE

SUSHI

Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN,
Maximin Grünhäuser 2015 (Deutschland)

TUNA TARTARE

Scheurebe Gutswein Qba, Kopp 2015
(Deutschland)

ODER

ALBACORE SASHIMI

„Ca del Magro“ Custoza Superiore, Monte del Frà,
Véneto 2015 (Italien)

MONKFISH / SEETEUFEL &
„FORBIDDEN“ BLACK RISOTTO

Drei Trauben, ein Fass:
Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay,
Weingut Bürgermeister Carl Koch, 2015
(Deutschland)

KOREAN HONEY PASTRY

& Chapssal Red Bean Dessert
Su Jeong Gwa & Sake

6 GANG MENÜ
FISCH

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

AMUSE BOUCHE

SUSHI

Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN,
Maximin Grünhäuser 2015 (Deutschland)

TUNA TARTARE

Scheurebe Gutswein Qba, Kopp 2015
(Deutschland)

ALBACORE SASHIMI

„Ca del Magro“ Custoza Superiore, Monte del Frà,
Véneto 2015 (Italien)

NEW STYLE HAMACHI SASHIMI

„Belvento“ Vermentino, Toscana IGT, Petra, 2015
(Italien)

MONKFISH / SEETEUFEL &
„FORBIDDEN“ BLACK RISOTTO

Drei Trauben, ein Fass:
Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay,
Weingut Bürgermeister Carl Koch, 2015
(Deutschland)

KOREAN HONEY PASTRY

& Chapssal Red Bean Dessert
Su Jeong Gwa & Sake

Menü ohne Weinbegleitung 75,00 Euro
mit Weinbegleitung + 32,00 Euro
Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

Menü ohne Weinbegleitung 95,00 Euro
mit Weinbegleitung + 46,00 Euro
Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change