

Ostern



9. & 10. April 2023

Ei Nest

mit getrockneten Tomaten, Rohschinken
und Ziegenkäse

*

Riesling Kabinett, Weingut Schloss Vollrads, Rheingau, 2020

Appenzeller Lammgigot

in Lindenblüten – Fenchel Sud
mit Bauernbrotnödel, Randen und Feigen

*

Amarone della Valpolicella Classico, Corvina, Veneto, 2017

Haselnusspudding

mit Apfel und Quarkcreme

*

Porto Sandeman Founder's Reserve, Douro-Tal

Menu à 59

Weinpaarung 1dl pro Gang +22