

HERBSTSTAFFEL-MENÜ

"Vitello Forello"

rosa gereifter Kalbsrücken | geräucherte Forelle | süßsaure Aprikosen | Wildkräuter

—
2014, *Domaine Roger Perrin, Prestige Blanc*

Zweierlei von der Wachtel

geschmorte Keule | rosa gebratene Brust | Espresso | Gurke | Senf

—
2013, *Domaine Roger Perrin, Curée Laura, Viognier & Grenache Blanc*

Bergisches Milchkuhfilet

Sous-vide gegartes Rinderfilet | Samthauben | Weißkohl | Wirsing | gebratener
Bauernbrotnödel

—
2011, *Côte du Rhone, „Mon Couer“ Selektion J. L. Chave Manves-SUR-Rhone*

Birne Helene

Schokoladenmousse | Vanilleparfait | Alexander Lukas Birne | Minze | Zartbitterschokolade

4-GANG MENÜ

€ 78

€ 99 inkl. Weinbegleitung (0,15l zu Gang 1 bis 3)