

Fischtage „Genuss aus Fluss & Meer“

Thunfisch | Wasabi | Sesam | Gurke | Reis

2023 Riesling Kabinett „Herrenberg“ | Carl Loewen | Mosel | Deutschland

Rahmsuppe | Kartoffel | Seeteufel | Lardo

2022 Weißburgunder „Sand & Kalk“ | Herrenhof Lamprecht | Pöllau | Oststeiermark

Wurzel-Zander „mal anders“ | Karotte | Kren

2022 Sancerre „Les Monis Dammès“ | Corty | Loire | Frankreich

Crème brûlée | Kalamansi | Vanille | Kukuruz

Muscat de Beaums-de-Venise | Domaine de Coyeux / Rhône | Frankreich

Hast du Lust auf MEHR?

Erweitern Sie Ihr Menü mit einem kreativen Zwischengang

Tagliolini | Sepia | Cozze | Schweinebauch „Asia“ 18

2019 Manzoni bianco „Fontanasanta“ | Elisabeth Foradori | Südtirol | Italien 5

Sie können ausfolgenden Kompositionen wählen:

4-Gänge-Menü

Vorspeise, Suppe, Zander, Dessert 59

Weinbegleitung 25

3-Gänge-Menü

Suppe, Zander, Dessert 45

Vorspeise, Zander, Dessert 55

Gedeck 5 | inkl. Gebäck und kleinen Köstlichkeiten | Preise inkl. MwSt.