

## Menü „Gourmet“

Lachstatar / Karotten – Sesam –  
Mousse / Campari - Sauce

\*\*\*\*

Chardonnay 2017,  
Languedoc

\*\*\*\*

Getrüffelte Sellerie – Bouillon /  
Blätterteig

\*\*\*\*

Grauburgunder 2017,  
Pfalz

\*\*\*\*

Taube / Pistazien- Mandel-  
Reisgrieß / Mimolette Käse

\*\*\*\*

Château Bel Air 2014,  
St. Emilion , Bordeaux

\*\*\*\*

Safran – Eis / Kräuter- Biskuit /  
Zitronencreme

À la faveur de l'Automme  
2014,  
Loire

4- Gang Menü – 59,00 € pro Person  
Menü mit Weinbegleitung – 79,00 € pro Person

**Gültig ab 14.09.2018**