

MENÜ

Bestellannahme
Mittags bis 14 Uhr / Abends bis 21 Uhr

Apéros

Gänseleber gebraten
Kirsche . Portwein . Brioche

Zander
Fenchel . Artischocke . Chorizo

Huhn Odefey
Mais . Zweierlei Paprika

Pflaume
Karamell-Schokoladen . Chili

Petit Four

2-Gang-Menü € 49,-
(Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

3-Gang-Menü € 69,-
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4-Gang-Menü € 89,-

WEINBEGLEITUNG

Weingut Goswin Lambrich (Mittelrhein)

Riesling Vollsteil, Oberweseler „feinherb“ - 2018

Weinhaus Heger (Baden)

Grauburgunder Sonett- 2018

Weingut Meyer-Näkel (Ahr)

Spätburgunder „ Us de la Meng“- 2018

Clos Uroulat (Jurançon)

Petit Manseng - 2016

Weinbegleitung zum 2 Gang € 29,-

Weinbegleitung zum 3 Gang € 39,-

Weinbegleitung zum 4 Gang € 49,-

Bei unserer Weinauswahl handelt es sich um eine Empfehlung unseres Sommeliers. Gerne berät er Sie auch ganz individuell an diesem Abend und inspiriert Sie mit Raritäten, die nicht immer aus unserer Karte stammen.