

MENÜ

GENIESSERZEIT

Bamberger Hörnchen

Lauch | Sonnenblumenkern Miso | Pilz Umami

Blutwurst & Sauerteig

Gedämpft | Blattkohl – Kimchi | Mostrich

Spitzkohl & Aal

Schmand | geräuchert | Quitte | Pikant

Pasta

Risoni | Imperial Auslese | Pinienmilch

Rind aus Friesland

PX Essig | Brüssler Kohl | geschmort | Quitte

Mascarpone & Schokolade

Modica | Cassis | Kaffee | Shortbread

5 Gänge für 130,00 – Getränkebegleitung 70,00

6 Gänge für 140,00 – Getränkebegleitung 84,00

Die Menüpreise verstehen sich inkl. LEOGANT Filterwasser.

Preise in € inkl. Mwst.

GETRÄNKEBEGLEITUNG

BAMABERGER

2022 ST Steinkrügel Gutedel

Älteste Recsorte | Zierseien | Baden | Efring - Kirchen

Villbrygg ENG 02 – Wiesen 02

Zitrusfrüchte | Korinander | Wildblumen | Kräuter

BLUTWURST

2022 Grossheubacher Spätburgunder

Bürgstadt | Franken | Sebastian & Rudolf FÜRST

FAR & SØN Gentle Thai

Thai Basilikum | rote Traube | Ingwer

SPITZKOHL

2023 UN SANG BLANC cailloux

Südliche Rhône | Cuvée | 5 sorten

ARENSBAK Effervescent

Mandarine | Stachelbeere | Zitronengras

PASTA

2023 Beaujolais Blanc

G. Descombes | Villé - Morgon

SHIZO Bôtan Distillery | Belgien

Mandel | Schiso | Yuzu | Kirsche

RIND

2018 Boscarelli Vino Nobile „Sotto Casa“ Cuvée

Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Merlot | Montepulciano

ARENSBAK Red

Yunnan – Tee | Johannisbeere | rote Waldbeere | Eichenholz

MASCARPONE

2011 Boscarelli Vin Santo Familiaie | Occhio di Pernice

Montepulciano | Sangiovese u.a.- | Toskana

Bôtan Distillery | Belgien

Kirsch | Thymian | destillierte Kräuter