
d a s m e n ü

Jakobsmuschelcarpaccio

Zitronenmelisse – Passionsfrucht – Rande

*Soave Classico DOC
Pieropan, Veneto – Garganega*

* * *

Kingfish Tataki

Schwarzer Sesam – Sobanudelsalat – Miso-Hollandaise

*Grüner Veltliner Kammern
Hirsch, Kamptal – Grüner Veltliner*

* * *

Dreierlei vom Reh

Geschmorter Lauch – Randen – Amaranth

*Dinamica Tinto
Filipa Pato & William Wouters, Bairrada – Baga*

* * *

Honigmousse

Safranisiertes Bitterorangenkompott – Honigglace – Safrancrème

Graham's Tawny Port 10 Years

4-Gang Menü

112

4-Gang Menü inkl. Weinbegleitung

160