
d a s m e n ü

Entenleberterrine

Quittenkonfitüre – Portweingelée - Brioche

*Soave Classico DOC
Pieropan, Veneto – Garganega*

* * *

Hummerschwanz

Ananas – Jalapeño Espuma – Erdnüsse

*Sancerre Les Panseillots AC
G. Guillerault & S. Fargette, Loire – Sauvignon Blanc*

* * *

Dreierlei vom Reh

Geschmorter Lauch – Randen – Amaranth

*Panorama AOC
Weingut Bachmann, Stäfa – Cabernet Dorsa, Pinot noir*

* * *

Honigmousse

Safranisiertes Bitterorangenkompott – Honigglace – Safrancrème

Graham's Tawny Port 10 Years

4-Gang Menü

118

4-Gang Menü inkl. Weinbegleitung

166