

MENÜ PHILIPP KOVACS

AMUSE BOUCHE

HAMACHI

BIRNE ▫ PONZU ▫ TOPINAMBUR

2015 RIESLING „TERRA MONTOSA“ TROCKEN
WEINGUT GEORG BREUER, RHEINGAU

GÄNSELEBER

GORGONZOLA-DULCE ▫ AHORN ▫ PFLAUME

2013 RIESLING SPÄTLESE „HOFPÄSCH“
WEINGUT ANDREAS BENDER, MOSEL

SCHWARZER SEEHECHT

TANDOORI ▫ BLUMENKOHL ▫ RETTICH

2015 "MÂCON CHARDONNAY" CLOS DE LA CROCHETTE
DOMAINE DES HÉRITIERS DU COMTE LAFON, BURGUND

RINDERRÜCKEN DRY AGED

SHORT RIB ▫ PICKLES ▫ PETERSILIE

2012 Brunello di Montalcino
Altesino, Toskana

PRE DESSERT

MANGO

GRÜNER SHISO ▫ YUZU ▫ SAKE

2017 SAUVIGNON BLANC „SWEETHEART“
WEINGUT OLIVER ZETER, PFALZ

PETIT FOURS

3 GÄNGE (OHNE GÄNSELEBER UND SEEHECHT)	79 EURO
4 GÄNGE (OHNE GÄNSELEBER)	95 EURO
5 GÄNGE	115 EURO

WEINEMPFEHLUNG

3- GANG WINE FLIGHT	29 EURO
4- GANG WINE FLIGHT	36 EURO
5- GANG WINE FLIGHT	44 EURO

KORRESPONDIERENDE ALKOHOLFREIE SÄFTE. FRAGEN SIE DANACH.