

TischLeinDeckDich



Monat Januar / Februar

Sharing Menü

Wir machen den Tisch voll, jeder kann genießen

Zum Start

Langostinokrapfen | Limonenmayo

Pulled Pork Waffel

Satéspeiß

vorneWeg

Noricrunch | Matjes | Beete | Apfel

Ravioli | Pastinake | Nussbutter

Bretonische Sardine | Kaper | getrocknete Tomate

Zwischendurch

Hesselberger Stör | Kartoffel | Rucola | Kaviar

Erfrischung

Granny Smith | Ingwer

HauptSächlich

Holsteiner Weidehuhn Odyfy & Töchter

Trüffel | Beurr Blanc

Kleinigkeiten dazu

Selleriecreme

Wintergemüse

Perlgraupensalat

SüssKram

Schokolade

Toffeecreme

Knusperkrokant

95 ohne Stör

125 mit Stör

Weinbegleitung

Domaines Jo Landron, „Atmosphères“

Hier wurden die Rebsorten Folle Blanches und Pinot Noir versektet. 24 Monate auf der Hefe gereift.

Säure wirkt saftig weich. Frische Meeresschicht trifft auf reife Melone

Quinta de la Rosa, Douro Branco Reserva 2020

Wird vergoren mit Reinzuchtheferen und gelagert in gebrauchten Holzfässern

Im Mundgefühl weiche, milde Säure.

Domaine Denis Alary, Cotes du Rhone 2020

Charmant und fruchtig duftet sein „la Gerbaude“ nach frischvermahlenem Pfeffer, reife Pflaumen und schwarze Oliven.

Aromatisch vielschichtig, ohne kompliziert zu sein

Quinta de la Rosa, Finest Port Reserve

Purpur, mit satten Backplumnoten

Seidige Struktur und nachklingendem

Weichselkirscharoma