

## DiVa Menü

### Amuse bouche

#### **Kaisergranat mit Pfifferlingen**

Erbsen und Pilzdashi

41,00

2019 Riesling Kabinett, Graacher Himmelreich  
Weingut Joh. Jos. Prüm, Bernkastel-Kues, Mosel

#### **Saibling in milder Rauchbutter gegart**

mit Sauerampfercrème und Gurken-Senfkörner Vinaigrette

38,00

2022 Riesling „Vom Vulkan“  
Weingut Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe, Deutschland

#### **Steinbutt**

mit Miesmuscheln und Artischockensalat

39,00

2023 Les Grands Bournais  
Domaine de la Chapelle, Côtes du Rhône, Frankreich

#### **Gebratener Lammrücken und lauwarm marinierter Kamm**

mit mildem Paprika Chutney

64,00

2019 Barolo D.O.C.G.,  
Serralunga D'Alba, Fontanafredda, Pimont, Italien

#### **Käsewagen mit Spezialitäten vom Sundgauer Kaskeller**

19,00

1998 Scharzhofberger Riesling Auslese, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Wittlingen, Mosel, Deutschland

#### **Kirschen im Sherrysud**

mit Mandel und Holunder

24,00

2022 Felice, Merlot, Stonewall, Stellenbosch, Südafrika

### Petit Fours

Menü in 6 Gängen 165,00 *Weinbegleitung* 90,00

Menü in 5 Gängen 146,00 (ohne Käse) *Weinbegleitung* 75,00

Menü in 4 Gängen 125,00 (ohne Käse und Saibling) *Weinbegleitung* 60,00

Menü in 3 Gängen 105,00 (ohne Käse, Saibling und Steinbutt) *Weinbegleitung* 45,00

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen Spuren von Allergenen enthalten könnten.  
Sofern Sie Allergiker sind, informieren Sie gern unser Service-Personal, damit wir Sie beraten können.  
Beachten Sie auch unser Allergen-Lexikon.  
Unsere Preise sind in Euro.