DiVa Menü

Amuse bouche

Confierter Saibling
mit Aalbrandade
Confit Char
with eel brandade
39,00
2025 Silvaner Würzburger Stein
VDP. Erste Lage, Juliusspital Würzburg, Franken

Carabinero
mit grünem Spargel, Pistazie und Buttermilchsud
Carabinero
with green asparagus, pistachios and buttermilk broth
45,00
2019 Riesling Kabinett, Graacher Himmelreich
Weingut Joh. Jos. Prüm, Bernkastel-Kues, Mosel

Steinbutt
mit Miesmuscheln und Artischockensalat
Turbot
with mussels and artichoke salad
41,00
2023 Les Grands Bournais
Domaine de la Chapelle, Côtes du Rhône, *Frankreich*

Oldesloer Rehrücken
mit Sellerie und Wild-Tortellini
Oldesloe saddle of venison
With cellery and game tortellini
64,00
2020 Barolo D.O.C.G.
Serralunga DÁlba, Fontanafredda, Pimont Italien

Käsewagen mit Spezialitäten vom Sundgauer Kaskeller
Cheese trolley with specialities from Sundgauer Kaskeller
19,00
1998 Scharzhofberger Riesling Auslese, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Wittlingen, Mosel, Deutschland

Granny Smith „ Down under “
Eukalyptus, Macadamia und Wattle Seed
Granny Smith 'Down Under'
Eucalyptus, macadamia and wattle seed
24,00
2015 Rieslaner, Auslese, Weingut Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz

Petit Fours

Menü in 6 Gängen 169,00 *Weinbegleitung 90,00*
Menü in 5 Gängen 150,00 (ohne Käse) *Weinbegleitung 75,00*
Menü in 4 Gängen 130,00 (ohne Käse und Steinbutt) *Weinbegleitung 60,00*
Menü in 3 Gängen 110,00 (ohne Käse, Carabinero und Steinbutt) *Weinbegleitung 45,00*
6-course menu 169.00, wine pairing 90.00
5-course menu 150.00 (excluding cheese), wine pairing 75.00
4-course menu 130.00 (excluding cheese and turbot) Wine pairing 60.00
3-course menu 110.00 (excluding cheese, Carabinero prawns and turbot) Wine pairing 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.