

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

2023 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

Feines von der Chalans Ente

Rote Beete, Boudin Noir und Kartoffel Blini

64,00

2020 Château Prieuré Sainte-Anne
Grand vin de Bordeaux, Côtes de Bordeaux

Käsewagen mit Spezialitäten vom Sundgauer Kaskeller

19,00

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

Ananas „Mexikanisch“

im Ananas-Kakaobohnensud mit Amaranth und Schokolade

24,00

2018 Riesling Auslese, Zilliken, Saarburg Rausch, Forstmeister Geltz, Mosel

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 Saibling) Weinbegleitung 60,00

Menü in 3 Gängen 110,00 (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.