

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

„Irish Plum“

Zwetschgen mit Café Arabica Soufflé und Zwetschgen Sorbet

24,00

2021 P LBV 2011 Likörwein
Weingut Freiherr von Gleichenstein

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.