

## **Weinbegleitung**

2021 Weingut Lützkendorf  
Karsdorfer Hohe Gräte Weissburgunder  
Saale Unstrut

2020er Weingut Wegeler  
Riesling „Sonnenuhr“  
Mosel

2023er Domaine Crochet  
Sancerre  
Frankreich

2022er Weingut Königswingert  
Chardonnay S  
Nahe

2019er Chateau Anthonic  
Moulis en Medoc  
Frankreich

2021er Weingut Moric  
Blaifränkisch Reserve  
Österreich

2018er Noval  
Late bottled Vintages  
Port Portugal

2018er Domaine de Cabarrouy  
Juracon  
Frankreich

Genießer Stube \_\_\_\_\_  
Daniel Raub

## **„Genießer Menü“**

*Brot und Butter/ Amuse -Bouche*

### **Seeteufel – Kaviar**

\*\*\*

### **Kerbelwurzel - Makrele**

\*\*\*

### **Hummer - Kohlrabi**

\*\*\*

### **Steinbutt - Risotto**

\*\*\*

*Kleine Erfrischung*

\*\*\*

### **Japan Wagyu - Ochsenschwanz**

\*\*\*

### **Feldhase - Marone**

\*\*\*

### **Rohmilchkäse von Affineur Waltmann**

\*\*\*

*Süßer Einstieg*

\*\*\*

### **Süße Verführung**

*Süßer Ausklang*

8 Gänge 195,-  
mit Weinbegleitung 290,-

6 Gänge ohne Hummer und Steinbutt 170,-  
mit Weinbegleitung 250,-

4 Gänge ohne Hummer, Steinbutt, Wagyu und Käse 140,-  
mit Weinbegleitung 210,-