

L'Arôme Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

Gern begleiten wir Sie mit den passenden Weinen zu jedem Gericht

Grüß des Hauses

Makrele

Geflämme Makrele „Kabayaki“ | Wasabi | Holzkohle | Bete
2021 Gelber Muskateller | Bremer | Rheinhessen

Süppchen

Samtsuppe vom gerösteten Reis | gebeiztes Eigelb | Boudin Noir | Kräuterpaste
2020 Grauburgunder | Nik Weis | Mosel

Wildgarnele

Gegrillte Wildfang-Garnele | Banh Duc | Lauch | Kimchi
2021 Riesling „101“ | Josef Spreitzer | Rheingau

Fisch

Inland-Saibling | Unagi | Dill | Miso-Spinat | Wasserkartoffel
2021 Sauvignon Blanc „Aura“ | Henrici | Baden

Huhn

Mieral-Schwarzfederhuhn | Herbsttrüffel | Hokkaido-Kürbis | Spitzkohl
2015 Pinot Noir „Cuvée Paradies“ | Friedrich Becker | Pfalz

Mango

Gewürzmango | japanischer Cheesecake | Salzkaramell | Basilikum
2018 Riesling feinherb „Dajoar Zenit“ | Andreas Bender | Mosel

Süßer Abschluss

4 Gänge	99 € ohne Garnele und Saibling		Weinbegleitung 34 €
5 Gänge	115 € ohne Garnele		Weinbegleitung 42 €
6 Gänge	129 €		Weinbegleitung 50 €

Für die Allergene- und Zusatzstoffe-Erklärung wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Vegetarisches Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

Gern begleiten wir Sie den passenden Weinen zu jedem Gericht.

Gruß des Hauses

Bete

Variation von Beten | Wasabi | Holzkohle | Feldsalat | Bronzefenchel
2021 Gelber Muskateller | Bremer | Rheinhessen

Süppchen

Samtsuppe vom gerösteten Reis | gebeiztes Eigelb | Tofu | Kräuterpaste
2020 Grauburgunder | Nik Weis | Mosel

Kürbis

Hokkaido-Kürbis | Herbsttrüffel | Spitzkohl | Miso-Spinat
2021 Sauvignon Blanc „Aura“ | Henrici | Rheinhessen

Dau Hu Duong

Gestockter Sojabohnensaft | Grapefruit | Brownie | hausgemachter Joghurt
2018 Riesling feinherb „Dajoar Zenit“ | Andreas Bender | Mosel

Süßer Abschluss

4 Gänge 82 € | Weinbegleitung 34 €

Für die Allergene- und Zusatzstoffe-Erklärung wenden Sie sich bitte an unser Personal.