

L'arôme Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

Gern begleiten wir Sie mit den passenden Weinen zu jedem Gericht

Gruß des Hauses

Forelle

Gewürz-Fjordforelle | schwarzer Rettich | Dai Dai | Karotte

2021 Blanc de Noir | Spätburgunder | Philipp Kuhn | Pfalz, Deutschland

Dashi

Langostino | Erbsen | Garnele

2020 Alte Reben | Riesling | Markus Schneider | Pfalz, Deutschland

Pulpo

Schweinebauch | Aubergine | Schwarznessel | Mungo-Bohnen

2020 Gabo do Xil | Godello | Telmo Rodriguez | Galizien, Spanien

Kabeljau

Zitronengras | Vanille | Kohlrabi | Süßkartoffel

2021 Sauvignon Blanc | Knewitz | Rheinhessen, Deutschland

Kalb

Rosa gegarter Kalbstafelspitz | Mark-Tempura | Taro | Fava-Bohnen

2019 Moulin-à-Vent | Gamay | Domaine du Gueret | Beaujolais, Frankreich

Ananas

Passionsfrucht | Grapefruitteis | Piña Colada | Crème fraîche

2021 Magdalenenkreuz Spätlese | Riesling | Leitz | Rheingau, Deutschland

Süßer Abschluss

4 Gänge	109 € ohne Pulpo und Kabeljau		Weinbegleitung 38 €
5 Gänge	125 € ohne Pulpo		Weinbegleitung 46 €
6 Gänge	139 €		Weinbegleitung 54 €

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