

L'arôme Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

Gern begleiten wir Sie mit den passenden Weinen zu jedem Gericht.

Gruß des Hauses

"Label Rouge" Lachs

Fenchel | unagi-Tapioka | fermentierter Rettich | Dill

2022 Merlot ist Weiß | Bamberger | Nahe

Erbse

Erbsensud | gegrilltes Romanaherz | Pfirsich-Chutney | Ingwerluft | Banh hoi

2022 „Vom Haus“ | Grüner Veltliner | Pfaffl | Weinviertel

Huhn

Sot-l'y-laisse | Tintenfisch | Duftreis | Weißkohl | Eigelb | Parmigiano Reggiano

2020 Chardonnay & Weißburgunder | Dreissigacker | Rheinhessen

Heilbutt

Miso | Zuckermais | Xu Xu | Polenta | Radieschen

2020 „Edda“ | Abbé Rous | Languedoc-Roussillon

US Rinderrücken

junger Bambus | weiße Zwiebel | fermentierte Bohnen | Shiitake

2021 Pinot Noir | Oliver Zeter | Pfalz

Pandan

Pandan-Creme | Himbeere | rote Paprika | Joghurt

2014 Riesling Spätlese | Hüls | Mosel

Süßer Abschluss

4 Gänge	109 € ohne Huhn & Heilbutt	Weinbegleitung 38 €
5 Gänge	125 € ohne Huhn	Weinbegleitung 46 €
6 Gänge	139 €	Weinbegleitung 54 €

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