

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 | eingelegter Rettich | Dill
2022 Merlot ist Weiß | Bamberger | Nahe

Pastinake

Röstzwiebel-Essenz | geräucherter Kaviar | Feldsalat | Edamame
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 | Thai-Mini Mais | Bete | Polenta | Radieschen
2020 „Edda“ | San Marzano | Languedoc-Roussillon

Hirschkalb

Vietnamesischer Kaffee | Hokkaido-Kürbis | Granny Smith | Cardoncelli-Pilze
2019 St.Laurent | Bischel | Rheinhessen

Pandan

Pandan-Creme | Himbeere | rote Paprika | Joghurt
2019 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.