

L'arôme Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

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

Gruß des Hauses

Saibling

Island-Saibling | Sojabohnen | Schnittlauch | Radieschen | Saiblingskaviar | Mönchsbart
2021 | Markus Molitor | „Haus Klosterberg“ Riesling | Mosel

Karotten

geeist | Gurke | Wasabi | Kohlrabi
2022 | Knewitz | Weißer Burgunder | Rheinhessen

Wildgarnele

Xi Mai | grüner Spargel | Zitronengras | Estragon
2022 | Bremer | „Kleinkarlbacher“ Gelber Muskateller | Pfalz

Seeteufel

Bärlauch | Nori | Tamarinde | Banh Canh
2021 | Winzerhof Stahl | Chardonnay | Franken

US Beef

Short Rib | Aubergine | Perilla | lila Süßkartoffel
2022 | Dieter Meier | Malbec „Puro“ | Mendoza, Argentinien

Basilikum

Parfait | Himbeer-Rhabarber | Ingwer | Reisflakes
2022 | Oliver Zeter | „Sweetheart“ Sauvignon blanc | Pfalz

Süßer Abschluss

4 Gänge	116 € ohne Seeteufel & Wildgarnele		Weinbegleitung 40 €
5 Gänge	132 € ohne Wildgarnele		Weinbegleitung 48 €
6 Gänge	146 €		Weinbegleitung 56 €

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