

# L'arôme Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

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

*Gruß des Hauses*

## Lachsforelle

Bohnen | Pfirsich | Ingwer | Tapioka | Zitronen-Verbene  
Forchir | Sauvignon blanc | Friaul

## Tomate

Green-Zebra Dashi | Büffel-Mozzarella | Basilikum | Granny Smith  
Knewitz | Weisser Burgunder | Rheinhessen

## Wachtel

Imperial | Bitok | Cai Cuc | Sellerie  
Winzerhof Stahl | Chardonay | Franken

## Heilbutt

Weißer Heilbutt | Ratatouille-Sud | Blumenkohl | Bergamotte | Haselnuss  
Markus Schneider | Alte Reben Riesling | Pfalz

## Kalb

Piemonteser Kalbsrücken | Petersilie | Pfifferlinge | Himbeere | Rose  
Friedrich Becker | Pinot noir | Pfalz

## Yuzu

Bio-Erdbeere | Melisse | Schwarzes Gras | Sesam  
Bischel | Riesling Spätlese | Rheinhessen

*Süßer Abschluss*

4 Gänge	116 € ohne Heilbutt & Wachtel		Weinbegleitung 42 €
5 Gänge	132 € ohne Wachtel		Weinbegleitung 50 €
6 Gänge	146 €		Weinbegleitung 58 €

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