L'arôme Menü

TRULY & DEEPLY & TASTY

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

Gruß des Hauses

Tuna

Gelbflossen-Thunfisch | Hokkaido-Kürbis | Granny Smith | junger Ingwer | Passionfrucht
Sauvignon Blanc ,,S'' | Weingut Seeger | Baden

Cappuccino

Egerlinge | geräucherte Entenbrust | Schnittlauch | Wantan
Grauburgunder | Weingut Bender | Mosel

Rotwildgarnele

Medaillon | Gewürztomate | Thai-Basilikum| Pinienkerne | Esterházy-Gemüse
Vermentino | Poderi Parpinello DOC| Sardegna

Kabeljau

Confiertes Rückenstück | Seeigel-Nage |Zitronen-Polenta | Blumenkohl
Charta Riesling | Weingut Spreitzer | Rheingau

Schwarzfederhuhn

Calpis-Huhn | Herbsttrüffel | Süßkartoffel |Spinat| Cashewcrunch
Pinot Noir ,,Cuvée Paradies'' | Weingut Friedrich Becker | Pfalz

Orange & Yuzu

Gebrannte Crème Fraîche | Gewürzorange | Yuzusorbet | Matcha
Riesling Spätlese, am Schwarzen Herrgott'' | Weingut Engel | Rheinhessen

Süßer Abschluss

4 Gänge	118 € ohne Rotwildgarnele & Kabeljau	|	Weinbegleitung 46 €
5 Gänge	136 € ohne Rotwildgarnele	|	Weinbegleitung 55 €
6 Gänge	148 €	|	Weinbegleitung 64 €

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