

Het menu

Amuse

coquille - beurre noiset - paddestoelenschuim - enoki -
beurre blanc - parmezaan crunch

Voorgerecht

tonijn tataki - ponzu - sesam - salade van groene asperges -
bosui - groene appel - koriander - kewpie mayonaise

Tussengerecht

bereidingen van tomaat - focaccia - coeur de boeuf -
basilicum - buratta

Hoofdgerecht

kalf - creme van knolselderij en aardpeer - jus van tijm
en abrikoos - geglaceerde bospeen

Dessert

perzik - mousse van perzik en witte chocolade - kletskep -
yuzu - honing - compote - hazelnootcrumble

De wijnen

Pfalz

Grauburgunder
Weingut Neuspergerhof

13.5 2021

1.Franken

Silvaner
Divino Nordheim

11,5% 2021

2.Baden

Chasselas barrique
Weingut Büchin

13% 2018

Kerner Kabinett trocken

1. Mittelrhein

Weingut Blöser

12.5% 2021

2. Nahe

Sauvignon
Gentheimer Kiltz

12.5% 2021

1. Saale-
Unstrut

Weissburgunder
Weingut Bernard Pawis

13% 2022

2. Ahr

Spätburgunder
Dagernova Steillage

12.5% 2018

Traminer Spätlese

1. Sachsen

Weingut Schloss Wackerbarth

13% 2020

2. Moezel

Riesling Goldkapsel
Weingut Ansgar Clüsserath

8.5% 2011



*Zand
ontmoet
Duitsland*

