

2016 Riesling „Maximin“, Grünhaus, Mosel-Saar-Ruver Feinherb /limo /süffig	0,2 8,60 Fl. 27,00
2014 Sauvignon Blanc „Pierre“, Vie di Romans filigrane Wucht/ außergewöhnliches Bukett	42,00
2015 Riesling GG1 Kiedrich Gräfenberg, Robert Weil mineralisch/ hohe Finesse/ Wucht	59,00 1,51 155,00
2012 The Cover Drive Jim Barry, Australien Brombeere/ Feige/ beruhigend	42,00
2012 Amarone Classico, Zenato Wildkirsche / dunkle Schokolade	49,00
2013 Barrua, Agricola Punica Kirsche/ Brombeere/ Bitterschokolade	Fl.0,375 31,00
2012 Passito Arneis, Valdinera geschmeidig/ fruchtig/ Aprikose	0,05 6,10 Fl.0,5 34,00

ESSEN & WEIN

Thunfisch Tartar/ weiße Schokolade/ Walnussöl/ grüner Spargel/ Staudensellerie/ Zitrone	18,-
Entrecôte 220g/ Limonensteinpilze/ Kartoffelstampf/ Röstzwiebeln/ Pfeffer-Jus	28,-
Olivenölgegartener Norwegischer Lachs/ Petersilienwurzelpüree/ Granatapfel- Petersilien-Salsa	14,- 26,-
Dreierlei von der Karotte/ Orange/ Safran/ Tempura/ Ingwer (vegan)	17,-
Erdbeer-Tarte/ Portwein/ Meringue/ Crème fraîche Eiscreme	10,-