

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

---

### ESSEN & WEIN

---

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

