

SIGNATURE MENU

MARTIN WEGHOFER

BALFEGO THUNFISCH I MACADAMIA I GESCHMORTE ZWIEBEL

* * *

KAROTTE I AAL I AUBERGINEN-FRISCHKÄSE

* * *

IRISH MOR AUSTER I ZITRONE I SPECK

* * *

KOPFSALAT I CALAMARETTI I MANDEL

* * *

PATAGONIAN TOOTHFISH I AVOCADO I TASCHENKREBS

* * *

SEESAIBLING I KAVIAR GRAND SELECTION I KOHLRABI

* * *

RIS DE VEAU I KÜRBISKERNÖL I ESSIGGURKE

* * *

KALB I AGRIA KARTOFFEL I LARDO

* * *

ROTE TRAUBE I CHAMPAGNER I JOGHURT

* * *

BLAUBEERE I GEWÜRZMILCH I PISTAZIE

* * *

SWEETS ON WHEELS

WEINBEGLEITUNG

SANCERRE CÔTE DES MONTS DAMNÉS 2023
DOAMINE HUBERT BROCHARD | LOIRE

* * *

CHARDONNAY R 2023
REBHOLZ | PFALZ

* * *

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC CLOS LA ROQUÊTE 2023
VIGNOBLES BRUNIER, RHÔNE

* * *

RIESLING HATTENHEIMER WISSELBRUNNEN GG 2009
JOSEF SPREITZER | RHEINGAU

* * *

CHÂTEAU-PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE DE LALANDE 2007
2 ÉME GRAND CRU CLASSÉ | PAUILLAC

* * *

RIESLING RUPPERTSBERGER SPIEB BEERENAUSLESE 2011
BASSERMANN-JORDAN | PFALZ

MENÜ:

6 GANG MENÜ: 205€
5 GANG MENÜ, OHNE TOOTHFISH: 175€

UPGRADE:

EXTRA 15g KAVIAR PURMANO GRAND SELECTION BY MARTIN WEGHOFFER
ZUM KOPFSALAT: +55€

JAPANISCHES WAGYU A5 ALS AUSTAUSCH FÜR DEN HAUPTGANG: +85€

EMPFEHLUNG:

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL I CHUTNEY: 35€

WEINBEGLEITUNG:

6 BEGLEITENDE WEINE: 169€
5 BEGLEITENDE WEINE: 142€

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

6 BEGLEITENDE DRINKS: 95€
5 BEGLEITENDE DRINKS: 82€

APERITIF HIGHLIGHTS AUS DER MAGNUMFLASCHE SERVIERT:

CHAMPAGNER BOLLINGER SPECIAL CUVÉE: 23€
CHAMPAGNER BOLLINGER ROSÉ: 29€
CHAMPAGNER BOLLINGER LA GRANDÉ ANNÉE 2018: 45€
JEWELS 0,1L

SELBSTVERSTÄNDLICH NEHMEN WIR GERNE RÜCKSICHT AUF ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN;
BITTE INFORMIEREN SIE UNS VORAB BEI IHRER RESERVIERUNG.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON INKLUSIVE SERVICEGEBÜHR UND MWST.

MARTIN WEGHOFFER I ANNA-SOPHIE HANKE
BORAN TAS I KARIM KUTTERER I BERKAY BAYIR
JUSTIN KUNZ
JULIA KRAUSE I ALINA SCHMITT I JESSICA JÖLL

