

UNSER WEIHNACHTSMENÜ

Feines vom Loch Duart Lachs
Rote Bete, Senfsaat & Dill

2024 Chardonnay
Böhme & Töchter - Freyburg, Saale Unstrut

Velouté von der Schwarzwurzel
Haselnuss & Petersilie

2022 Weissburgunder
Drei Herren - Radebeul, Sachsen

Gebackenes Bio-Ei
Sellerie, Blattspinat & Périgord-Trüffel

2023 Chenin Blanc
Beaumont - Walker Bay, Südafrika

Konfierter Winterkabeljau
Grünkohl & Rieslingvelouté

2023 Riesling Friedstein
Martin Schwarz - Meissen, Sachsen

Ente aus der Challans
Rotkohl, Kohlsprossen & Nussbutterpüree

2022 Côte de Beaune - Villages
Louis Jadot - Burgund, Frankreich

Brillat-Savarin
Apfel & Pekannuss

2019 Gewürztraminer
Klaus Zimmerling - Pillnitz, Sachsen

Kandierte Clementine
Weiße karamellierte Schokolade & Spekulatius

Champagner Brut Reserve
Taittinger - Reims, Frankreich

5 Gänge 139 € zzgl. unserer Weinbegleitung 62 € p.P.
6 Gänge 149 € zzgl. unserer Weinbegleitung 73 € p.P.
7 Gänge 169 € zzgl. unserer Weinbegleitung 83 € p.P.