FORELLE, ZWIEBEL, ESTRAGON

NOSIOLA 2018, FORADORI

KOHL, APFEL, GRIEBEN

THEODORA WEISS 2019, GUT OGGAU

KALBSZUNGE, KALBSZUNGE, KNÖDEL, DILL

PRIMOFIORE 2019, GIUSEPPE QUINTARELLI

HARTRIEGEL, BUCHWEIZEN, MANDELN

CHAMPAGNE 1ER CRU, FORGET BRIMONT

MENU **1100,-**

WINE MENU **780,-**

NON - ALCOHOLIC **420,-**

PREIS FÜR SEPARATES DESSERT 250,-

FORELLE, ZWIEBEL, ESTRAGON

NOSIOLA 2018, FORADORI

KOHL, APFEL, GRIEBEN

THEODORA WEISS 2019, GUT OGGAU

ERBSEN, KÜRBIS, KNOBLAUCH

ALBA ROSALES 2020, DLÚHÉ GREFTY

ROTE BEETE, MOHN

CUVÉE MADELON, ANNE ET JEAN - FRANCOIS GANEVAT

BIRNE, ENTE, MEERRETTICH

SYLVANER 2019, ROLLY GASSMANN

RINDFLEISCH, HOLUNDER, MAZANEC

SVATOVAVŘINECKÉ 2019, STANISLAV CHARVÁT

KALBSZUNGE, KNÖDEL, DILL

PRIMOFIORE 2019, GIUSEPPE QUINTARELLI

HARTRIEGEL, BUCHWEIZEN, MANDELN

CHAMPAGNE 1ER CRU, FORGET BRIMONT

MENU **2200,-**

WINE MENU **1250,-**

NON - ALCOHOLIC **780,-**