



OPTIONAL GILLARDEAU AUSTERN PRO STÜCK 6.00

KULINARISCHE EINSTIMMUNG

SCHLOSS VAUX GRÜNER VELTLINER ZERO DOSAGE 2020

LACHS-TATAR
ROMANA SALAT | MISO | AVOCADO | SESAM | RETTICH

ODER

GERÖSTETE KAROTTE MIT JOGHURT
REISCREME | BRUNNENKRESSE | ORANGE | DUCCA | MOLKE

SCHLOSS VAUX ROSE BRUT 2021

SELLERIE-CREMESUPPE
HASELNUSS | RADICCHIO | CHAMPIGNON

ODER

PILZ-ESSENZ MIT KRÄUTER-EMULSION
PASTINAKE | SCHNITTLAUCH ÖL | WURZELGEMÜSE

SCHLOSS VAUX CUVEE VAUX BRUT 2019

GEBRATENES ROTBARBEN FILET MIT ZITRONEN-SAUCE
PFIFFERLING | KARTOFFEL | ERBSE | GRAPEFRUIT

ODER

GEBRATENER BROCCOLI MIT BUTTERMILCH
COUSCOUS | AUBERGINE | YUZU | MANDEL

SCHLOSS VAUX BLANC DE NOIRS BRUT 2020

KALBSRÜCKEN UNTER DER CASHEW KRUSTE
PORTWEIN JUS | FRÜHLINGSLAUCH | BLUMENKOHL | GNOCCHI

ODER

CREMIGES SAFRAN RISOTTO
GRÜNER SPARGEL | MACADAMIA | BLATTSPINAT | SALZ-ZITRONE

SCHLOSS VAUX ROSE RESERVE BRUT 2018

PARFAIT VON DER BOURBON VANILLE

HIMBEEREN | CASHEW | CHANTILLY

SCHLOSS VAUX ERBACHER MARCOBRUNN RIESLING BRUT 2018

KULINARISCHER ABSCHLUSS

5-GANG MENÜ + SEKT BEGLEITUNG VON SCHLOSS VAUX

MENU OHNE BEGLEITUNG 105,-

135,- € PRO PERSON