

FEBRUAR & MÄRZ

H O C H Z E H N
M E N Ü

AUFTAKT
WEINEMPFEHLUNG

Pollo tonnato
[Hähnchen & Tuna HochZehn-Style]

Weisser Burgunder, Ökonomierat Rebholz
alkoholfrei: Riesling, Weingut Allendorf (<0,5%)

ZWISCHENSPIEL
WEINEMPFEHLUNG

Japanische Dashi Brühe
[Soja-Ei : Udon : Kräuter]

Rosè "Petit Ours", Matthieu Barret
alkoholfrei: Van Nahmen Apfel-Quitte

HAUPTTEIL ZUR WAHL
WEINEMPFEHLUNG

Rinderfilet Rossini
wahlweise mit 150gr Wagyufilet aus Japan +40
[Foie gras : Crunch : Wintertrüffel : Jus]
Barbera a`Asti "Ca di Pian", La Spinetta
alkoholfrei: Merlot, Oddbird

ODER

Steinbutt
[confierte Drillinge : Yuzu-Thaigemüse : Miso]
Chablis, Domaine de l'Enclos
alkoholfrei: Gewürztraminer, Oddbird (<0,5%)

SCHLUSSAKT ZUR WAHL

Blaubeermuffin oder Schokoküchlein

M E N Ü I N K L . W E I N B E G L E I T U N G
U N D H O C H Z E H N W A S S E R
T I S C H W E I S E 9 9 / P E R S O N