Aperitif:

Franciacorta, Ronco Calino Brut, Lombardei	Gl. € 16,50
Apérol Sprizz, Franciacorta, Apérol & Orange	Gl. € 12,50
Gin Mare, getrocknete Amalfi Zitrone, Rosmarin & Tonic	Gl. € 16,50
Espresso Martini, Vodka, Espresso, Kaffeelikör	Gl. € 16,50
ALKOHOLLOS: Bitterino, frischer O-Saft, Tonic & Soda	Gl. € 9,50
Gin Tonic, LIMONE DI SICICILIA	Gl. € 14,50

Offene Weine (0,15l)

2025 Locos del Vino Verdejo, Bodega Torres, Rueda	Gl. € 7,00	Fl. € 28,00
2025 Grauburgunder, Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2025 Weißburgunder, Bassermann-Jordan, Pfalz	Gl. € 9,80	Fl. € 45,00
2025 Riesling, Terrain Calcaire, Matthias Gaul, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2025 Rosé, M MINUTY, CÔTES DE PROVENCE	Gl. € 9,80	Fl. € 45,00
2020 Ramione, Baglio di Pianetto, Nero d'Avola & Merlot	Gl. € 11,50	Fl. € 45,00
2024 Trenza, La Nymphina Monastrell, Yecla	Gl. € 9,00	Fl. € 35,00

Donnerstag 17.12.2026 19 Uhr
Champagner Abend mit Louis Roederer
4 Gänge & 5 Champagner
Höhepunkt des Abends ist Louis Roederer Cristal 2018.
275,00 EUR pro Person

Lunch Menü

Krustentier Kraftbrühe,
Hummer Ravioli & Shitake Pilze

*****

Tranche vom Island Rotbarsch,
gebratener Wirsing & Pilze vom Sammler

*****

Cheesecake & Früchte Topping

2 -Gang Lunch Menü € 38,00
3 Gang Menü € 45,00

**Bitte informieren Sie uns vor Abschluss der Rechnung,
ob eine eventuelle Firmierung erwünscht ist.
Wir akzeptieren Master, Visa, EC, AMEX
Gäste WLAN: Poisson614**