L'ÉTABLE MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Terrine von der Foie Gras
Kürbis / Quitte

Norwegische Jakobsmuschel
Buratta / Jalapeño

Filet vom Wolfsbarsch
Kalbskopf / Champagner

Kalbsbries
Topinambur / Verjus

Brust von der Taube
Spitzkohl / Sauce Albufera

Williams Birne
Gianduja / Bergamotte

Kulinarischer Ausklang

169

Als 4 Gang Menü
Foie Gras / Wolfsbarsch / Taube / Birne
129

Als 5 Gang Menü
Foie Gras / Jakobsmuschel / Wolfsbarsch / Taube / Birne
149

L'ÉTABLE WEINMENÜ

Weingut Markus Molitor - Mosel
2022 Haus Klosterberg, Pinot Blanc

Weingut Van Volxem - Saar
2023 Saar Riesling

Joseph Drouhin - Burgund
2022 Rully Blanc

Livio Felluga - Friaul
2025 Pinot Grigio

Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana
2024 Rosso di Montalcino

Weinlaubenhof - Alois Kracher
2021 Cuvée Beerenauslese

72

Als 4 Gang
Weinkorrespondenz
48

Als 5 Gang
Weinkorrespondenz
60