



Weinreise

Zur Gänseleber

2017 Niederberg Helden / Riesling / Spätlese / Grosse Lage
Schloss Lieser / Mosel

9 €

Zum Lachs

2018 Dirmstein Chardonnay vom „Kalkmergel“ / trocken
Weingut Philipp Kuhn / Pfalz

9 €

Zum Zander

2018 Ravello / Marisa Cuomo / Costa d'Amalfi / Italien

12 €

Zum Carabinero

2016 Vale da Capucha Branco / Torres Vedras / Portugal

9 €

Schwarzfederhuhn

2017 Chardonnay Réserve / trocken
Weingut Knewitz / Rheinhessen

14 €

Zum Luma

2013 Chambolle – Musigny / Domaine Faiveley / Burgund

18 €

Zum Apfelstrudel

2016 Sämling 88 / Trockenbeerenauslese / Weingut Haider / Burgenland

14 €

Marco Akuzun`s Menüempfehlung

Amuse Bouche

Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3 (45 €)

ORA King Lachs (39 €)

Thaicurry / Klettenwurzel / Soja / Sushireis / sauer eingelegtes Gemüse

Flusszander (37 €)

Dill / Rote Beete / Meerrettich

Carabinero (37 €)

Shiitakepilze / Edamame / Soja

Schwarzfederhuhn „Dry Aged“ mal 2 (47 €)

Kartoffel / Périgord Trüffel / Petersilie / Liebstöckel / Speck

LUMA Schweinerücken (45 €)

Senf / Zwiebel / Spitzkraut / Schnittlauch

Apfelstrudel „top air“ (21 €)

Walnuss / Joghurt / Lavendel / Rosinen / Honig

Petits Fours

3 Gänge 105 € (Leber / Luma / Apfel)

4 Gänge 140 € (Leber / Zander / Luma / Apfel)

5 Gänge 180 € (Leber / Lachs / Zander / Luma / Apfel)

6 Gänge 210 € (ohne Schwarzfederhuhn)

7 Gänge 250 €

*Bei einer Auswahl außerhalb unserer Menüvorschläge werden
die einzelnen Gänge a la carte berechnet.*