

SEIT **ZUM** 1624
GOLDENEN
HIRSCHEN

„AURUM“

Tasting Menü

AUFTAKT

gebirgsgarnele	rhabarber
seesaibling	gurke
waffel	kaviar
kobe	erdapfel

2017 CH, Beune les Aigrottes 1er Cru, Domaine de Montille



raviolo	morchel
hummer	sanddorn
bbq wachtel	artischocke
black angus	spargel

2015 Riesling Setzberg, Franz Hirtzberger
2022 Gemischter Satz Ried Ulm, Wieneringer
2021 Bourgogne Pinot Noir Cuvee Simone, Guy et Fils
2022 Cuvee Guidalberto Tenuta San Guido



safran	kernöl
ananas	pina colada
granatapfel	radiccio
topfen	mohn

1991 Trockenbeerenauslese Weingut Wendelin

Preis p.P 150€
inkl. Gedeck & AURUM Aperitif

Weinbegleitung 1/16 pro Glas 58€ p.P

SEIT **ZUM** 1624
GOLDENEN
HIRSCHEN

„AURUM“

Tasting Menü

AUFTAKT

gebirgsgarnele	rhabarber
seesaibling	gurke
waffel	kaviar
kobe	erdapfel

2017 CH, Beune les Aigrottes 1er Cru, Domaine de Montille



raviolo	morchel
hummer	sanddorn
bbq wachtel	artischocke
black angus	spargel

2015 Riesling Setzberg, Franz Hirtzberger
2022 Gemischter Satz Ried Ulm, Wieneringer
2021 Bourgogne Pinot Noir Cuvee Simone, Guy et Fils
2022 Cuvee Guidalberto Tenuta San Guido



safran	kernöl
ananas	pina colada
granatapfel	radiccio
topfen	mohn

1991 Trockenbeerenauslese Weingut Wendelin

Preis p.P 150€
inkl. Gedeck & AURUM Aperitif

Weinbegleitung 1/16 pro Glas 58€ p.P