

Klassiker Menü.

Perigord Gänseleber
Portweinpflaume / Kakao / Brioche
a la carte € 29

Bretonischer Kabeljau
Minze / Steinpilze / Speck / Brot / Schalotten / braune Butter
a la carte als Hauptgericht € 33

Simmentaler Rinderfilet
Olivenkraut / Kartoffel / Zucchini / Aubergine / Kürbis / Paprika
a la carte als Hauptgericht € 37

Unsere Gartenbeeren
Estragon / Sauerrahm / Pinienkerne
a la carte € 14

Das vier Gang Menü kostet € 71.

Sommermenü.

Norweger Jakobsmuschel

Koriander / Apfel / Lardo / Hummer / Miso / Rote Bete
a la carte € 27

2009 Sancerre Le Loup
L'Orme au Loup 0.1l

Bretonischer Rochenflügel

Sauerklee / Nußbutter / Kopfsalat / Sot-l'y-laisse / Orange
a la carte € 27

2010 Weissburgunder
Cantina Terlan 0.1l

Iberico Schwein & Nordsee Kaisergranat

Acker-Stiefmütterchen / Mango / Karotten / Hühnerbrühe / Jamon Iberico
Schinken
a la carte € 30

2010 Gewürztraminer & Riesling
Knipser 0.1l

Bresse Ente

Thymian / Sellerie / Pfifferlinge / Walnuß
a la carte als Hauptgericht € 37

2006 Madre
Poggio Antico 0.1l

Bleu de Laqueuille

Basilikum / Möhre / Paprika
a la carte € 14

2008 Cape Fortified
Niepoort & Sadie 0.05l

Zwetschgenball

Verbene / 72% Araguani / Milch / Sand
a la carte € 14

RESTAURANT

1797

OLE LIESE • GUT PANKER

1993 Johannisberger Klaus Riesling Beerenauslese
Prinz von Hessen 0.05l

Menü 1797 ohne Weinbegleitung € 97.
Mit Weinbegleitung € 142.