

PENTHOUSE-DINING MENÜ

Brandweiner & Grieb

Forelle mit Topinambur & Dill

Kürbis, Miesmuschel & Safran aus Brandenburg

Roscoff Zwiebel, Deichkäse & Buchweizen

Zander Sandwich & Remoulade

Kalbsbries mit Petersilie & Stabmuschel

Rehrücken mit Schwarzwurzel & Original Beans

Boskoop Apfel mit Pekannuss & Brotmiso

150 € p.P.

GETRÄNKEBEGLEITUNG

Brandweiner & Grieb

APERITIF 0,1 L

Cuvée Brut 2019 – Dr. Bürklin-Wolf 8,50 €

Champagner Brut NV – Maison EPC 12,00 €

„Blanc des Millénaires“ Brut 2014 – Charles Heidsieck 45,00 €

„Sherbet Daydream“ – Muri 8,50 €

* * *

Weinbegleitung zum Menü 60,00 €

* * *

DIGESTIF 2 cl

Williams Birne – Etter 5 €

Marille – Fräulein Brösel 5 €

Piemontesische Haselnuss – Fräulein Brösel 5 €

Münsterländer Lagerkorn – Sasse 5 €