**Chefmenü Cocktail**

"Laaker Quetsche trifft
Buchfinker Haselnuss" 10 €

UWE & ULI
ZUHAUSE BEI UNS

# Chef Menü

**VORSPEISE I**

Saibling | Papaya | Miso | Ingwer | Enoki
Grüner Veltliner | Pichler-Krutzler| Dürnstein

**VORSPEISE II**

Kalbskopfpraline | Waldorfsalat | Granny Smith
Riesling | Weingut Rings | Kallstadt

**ZWISCHENGANG I**

Udonnudeln | Steinpilz | wilder Broccoli | Sanddorn
Pouilly Fumé | Seguin

**ZWISCHENGANG II**

Jakobsmuschel | Champagner Kuttel | Trüffel
Jean Pierre Auvigue Macon | Fuisse

**HAUPTGANG I**

Steinbutt | Lauch | Safran
Weisser Burgunder Réserve | Weingut Bischel

**HAUPTGANG II**

Escalope vom Taunus Rotwild | Macadamia | Möhre | Gnocchi
Château Cissac | 2014 aus der Magnum Flasche

**DESSERT**

Zwetschge Clafoutis | Nougat | Zuckerwatte
Abbe Rous Banyuls Rimage

oder

3 Sorten Käse vom Eleveur de fromages "Antony"

| | |
|---|---|
| 4-Gang-Menü I 4-Gang Weinbegleitung | 108 € I 56 € |
| 5-Gang-Menü I 5-Gang Weinbegleitung | 135 € I 69 € |
| 7-Gang Amuse Bouche Menü \| 7-Gang Weinbegleitung (bis 19:30 Uhr) | 98 € \| 78 € |