

dieter grubert's
großes degustationsmenü

erstens

gebratene **gänsestopfleber**

soja-vinaigrette | curryananas | chicoree | kohlrabi 21

a / b / e / g

zweitens

seesaibling mit bärlauch

zitronengras | vadouvan-tomaten | spitzkohl | fregolas 21

a / g / n

drittens

garnelen-ravioli & kalbsbries

humpersauce | schnippelbohnen | linsen 21

a / g / n

viertens

brust von der bresse-taube

purple-curry-gemüse | süßkartoffel 21

a / g / n

fünftens

käse vom rheingau affineur

tomatenkonfitüre | erdbeersenf 18

a / g

sechstens

mohnsoufflée

weisser pfirsich | himbeeren | veilchensorbet 13

a / c / e / g / n

menüpreis 90

in obiger abfolge

eine individuelle menügestaltung führt zu veränderten preisen

weinbegleitung zum großen menü 56

zu jedem gang ein glas á 0,1l bzw. 5cl bei süßweinen

n

dieter grubert, pascalé schafnitzel & hanno lattwesen
wünschen ihnen einen genussvollen abend !

allergen-information

a: weizen a1: roggen a2:gerste b: krebstiere c: eier d: fisch e: erdnüsse f: soja g: milch h: nüsse i: sellerie j: senf k: sesamsamen
l: lupine m: weichtiere n: schwefeldioxid / sulfid