

Erik Arnecke empfiehlt Ihnen

**Handgetauchte Norwegische Jakobsmuschel
Butternusskürbis | Chicorée | Zimt | Bitterorangenjus**

2021 Hommage a Luise
Weingut Dr. Bürklin Wolf | Pfalz

**Glasierter Stör aus der Fischzucht Rameil in Fritzlar
Weiße Bete | Malz | Süßholz | Apfel**

Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht franz. Osietrakaviar 10g 22 €

2020 Nysa Rosé
Icario
Toscana | Italien

**Chartreuse vom Wild aus der Lüneburger Heide
Laugengebäck | Pistazie | Cranberries | gebratene Chanterelle Pilze |
Rouennaiser Sauce**

Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht schwarzen Wintertrüffel 3g 14 €

2020 Pouilly Fuissé Tête de Cuvée
Château Fuissé
Burgund | Frankreich

**Brust und Keule von der Challans Ente
Fermentierter Rotkohl | Granatapfel | Pilzcreme | gebratener Entenraviolo**

2019 Tinto Pesquera Crianza
Tinto Pesquera | Ribera del Duero | Spanien

**Delice von eingelegten Herzkirschen, Haselnuss
und Schokolade
Kaffeeis | Valrhona Manjari Schokolade | Pudding**

2019 Furmint Auslese
Weingut Heidi Schröck
Neusiedlersee | Österreich

**Schließen Sie Ihr Menü
mit einer internationalen Käseauswahl
(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Früchtebrot
und Quittenchutney ab zzgl. 16 €**

Die angebotene Weinbegleitung kostet € 60,00 pro Person