

MENÜ 4 HANDS
ESSZIMMER MEETZ INTENSE

MENÜ AM 22. APRIL 2017, 19 UHR

benjamin pfeifer

gequellde mit weißem kees
macaron „hommage an die pfalz“
„pinot rosè-sekt 2013“, oliver gabel, herxheim

*

philipp weigold

saure wurzeln
odenwälder hirsch . joghurt . „bayrisches olivenöl“
„pinot rosè-sekt 2013“, oliver gabel, herxheim

*

benjamin pfeifer

urgetreidebrot . aufgeschlagene nussbutter

*

philipp weigold

schweinebauch 50° . 24h vom schwäbisch hallischen landschwein
petersilie . sesam . granatapfel
„arneis 2015“, weingut bera, piemont, italien

*

benjamin pfeifer

ike jime saibling in miso mariniert
grätendashi . fenchel
„riesling saumagen spätlese 2012“, köhler-ruprecht, kallstadt

*

philipp weigold

corvina (adlerfisch)
fregola sarda . wasserspinat . kaisergranat hoch²
„riesling stückfass“, 2014 (1,5 l magnum), jakob schneider, niederhausen nahe

*

benjamin pfeifer

„pfälzer gold“
„viognier reserve 2014“, krebs, freinsheim

*

benjamin pfeifer

alte fette milchkuh vom grill
„cuvee z 2013“, oliver zeter, diedesfeld

*

benjamin pfeifer

bienenstich „intense“
„ungsteiner chardonnay sp 2015“, pfeffingen; bad dürkheim

*

philipp weigold

süsskram
„chriäse wiin 2015“ pinot noir in der maischegährung trifft auf 2mal destilliertes kirschwasser

99 euro inkl. wasser pro person
weinbegleitung 45 euro pro person