SORRISO

INTERNATIONAL
FINE DINING

MENÜ

HIRAMASA & LACHS
GEBEIZT • WIRSING • DASHI • BUTTERMILCH
Sauvignon Blanc II / 2024 / Pfalz / Von Winning
***

WALDPILZE
BEIGNET • LAUCH • SELLERIE • SHIITAKE • SHIMEJI
Chardonnay / Edition Calcaire / 2025 / Languedoc-Roussillon / Pays d'Oc IGP / Laroche
***

JAKOBSMUSCHEL & ROTGARNELE
BISQUE • ENOKI • ERBSEN • MANGO • PIMENT D'ESPELLETE
Cortese di Gavi / Tenuta Santa Seraffa / 2025 / Gavi – Piemont / Comune di Gavi DOCG / Torlonia
***

WEISSER HEILBUTT
SAUCE CHORON • KAROTTE • ZUCCHINI
Chablis / Le Finage / 2024 / Chablis – Burgund / Chablis AOP / La Chablisienne
***

OLIVE
KALAMATA OLIVE • YUZU • ROSMARIN
Spiced Olive Martini
***

FRANZÖSISCHES PERLHUHN
SCHALOTTE • KARTOFFEL • FERMENTIERTER KNOBLAUCH
Barolo / Nebbiolo / 2021 / Barolo – Piemont / Barolo DOCG / Beni di Batasiolo
***

HASELNUSS
SCHOKOLADE • SALZKARAMELL • NOUGAT • JOHANNISBEERE
Sherry / Pedro Ximenez / Jerez-Xérès-Sherry - Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda DOP / Bodegas Barbadillo
***

TÊTE DE MOINE
DUNKLE TRAUBE • MACADAMIA
Portwein / Fine Tawny Port / Douro DOC / Taylor's

5-GÄNGE-MENÜ ohne Jakobsm. / Auswahl: Heilbutt oder Huhn / Auswahl: Haselnuss oder Tête	115
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	75
6-GÄNGE-MENÜ ohne Jakobsmuschel / Auswahl: Haselnuss oder Tête	145
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	95
7-GÄNGE-MENÜ Auswahl: Haselnuss oder Tête	175
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	110
8-GÄNGE-MENÜ ALL IN	195
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	125

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Personal