

# 'JAPAN MEETS MOSEL'

- NUR TISCHWEISE -

## HAMACHI [SASHIMI]

MIT TAPENADE AUS FERMENTIERTEM INGWER,  
YUZU-KOSHU & FRÜHLINGSLAUCH

**2015 Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett feinherb**

— • —

## BLAUER HUMMER

MIT WEISSEM MISO GLASIERT, CRÊMIGER KOSHIHAKARI, GEPICKELTEM DAIKON & DASHI-BEURRE BLANC MIT DAIKONÖL

**2009 Bernkasteler Lay Riesling Auslese\*\* trocken**

— • —

## BAR DE LIGNE & TERIYAKI-AAL

MIT OKRASCHOTENTEMPURA & UMAMIVINAIGRETTE  
MIT JAPANISCHEM ZWIEBELÖL

**2012 Wehlener Klosterberg\*\*\* Pinot Blanc**

— • —

## 'WAGYU-RIND'

KURZE RIPPE MIT SOJA-GEWÜRZLACK  
& JAPANISCH MARINIERTES ROHFLEISCH |  
AUBERGINEN-MISOEMULSION | SCHWARZER KNOBLAUCH

**2007 Brauneberger Mandelgraben\*\* Pinot Noir**

— • —

## 'BAU.STEIN.'

GEWÜRZMILCH MIT VERBENA AROMATISIERT |  
HIMBEEREN & GRÜNE (JAPANISCHE) PFIRSICHE |  
SORBET VON EINGEMACHTEN ROSA PFIRSICHEN

**2009 Bernkasteler Lay Riesling Auslese\*\***

MENÜ INKLUSIVE DER MARKUS MOLITOR-WEINBEGLEITUNG,  
WASSER (0,7 L) & 1 TASSE KAFFEE/ESPRESSO

€ 295,- PRO PERSON

## 'SIGNATURES'

### GÄNSELEBER

€ 25,-

CAFÉ | SAUERKIRSCHEN | PIEMONTESE HASELNUSS

ALS UPGRADE ANSTATT DER HAUPTGÄNGE

### JAPANISCHES BEEF AUS DER PRÄFEKTUR KAGOSHIMA

€ 39,-

- IMMER TISCHWEISE -