

'JAPAN MEETS MOSEL'

- NUR TISCHWEISE -

JAPANISCHES MEER

GELBFLOSSENMAKRELE | JODIGE AROMEN | PONZU & ALGEN

2015 BERNKASTELER BADSTUBE RIESLING KABINETT FEINHERB

— • —

LANGOUSTINE

WEISSES MISO | CRÉMIGER KOSHIHIKARI | GEPICKELTER DAIKON |
DASHI-BEURRE BLANC MIT DAIKONÖL

2009 BERNKASTELER LAY RIESLING AUSLESE TROCKEN**

— • —

BAR DE LIGNE [VERSION 2017]

BBQ-AAL | AUBERGINE | OKRASCHOTEN | KOJUVINAIGRETTE

2012 WEHLENER KLOSTERBERG* PINOT BLANC**

— • —

LUMA - BEEF²

MAIS - STRUKTUREN | SCHWARZER KNOBLAUCH |
ALTE SOJASAUCE

UPGRADE : BEEF AUS DER PRÄFEKTUR KAGOSHIMA [A5]
NUR TISCHWEISE | PRO PERSON € 38,-

2007 BRAUNEBERGER MANDELGRABEN PINOT NOIR**

— • —

'BANANA SPLIT' [RELOADED]

DESSERT AUS BANANE, SAHNE, TAHITIVANILLE
& VALRHONA 'GRAND CRU'

2009 BERNKASTELER LAY RIESLING AUSLESE**

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

€ 295,- PRO PERSON

'BESONDERES'

GÄNSELEBER

€ 25,-

CAFÉ | SAUERKIRSCHEN | PIEMONTESE HASELNUSS

KÄSE VON MAÎTRE AFFINEUR ANTONY

€ 20,-

DÉGUSTATION EDLER JAHRGANSHARTKÄSE