

## Menü

*Chapuy Pinot Noir, Chardonnay, A.O.C. Champagner Rosé Cuvée*

### Amuse

Überraschungsei

Ei Benedikt: Safran Brioche, Harzer Schinken, Trüffel

\*\*\*

Wendefurther Forelle

Gänseleber / Birne / Kartoffel / Haselnuss / Tannenzapfen

\*\*\*

Tote Oma 2.0

Blutwurst / Apfel / Kartoffel / Jakobsmuschel

### 5 Gang – Menü

Argentinische Rotgarnele & Kalbsmaske

Kürbis / Perlgraupe / Harzer Käse

-

*2020 Riesling, Kabinett, Weingut Schloss Vollrads, Rheingau*

\*\*\*

Rote Beete Consommé

Sauerkraut / Steinpilz / Schmand

\*\*\*

Yuzu Sorbet

Vanille-Sake / Sesam

\*\*\*

Beef Wellington (Dry Aged Rinderfilet)

Chili-Karotte / Trüffel-Aligot

-

*2019 Nebbiolo d'Alba, DOC, Weingut Azienda Agricola Negro, Piemont*

\*\*\*

Kusmi Tea (Prince Wladimir) in Textur

Kumys / Schokoladenwurst

-

*Kusmi Tea Cocktail*