

GOURMET

## MENÜ WASSER

Tintenfisch, Bernsteinmakrele, Erbsen und Ingwer  
*Petit Manseng Franz Haas 2020*

Meeresschnecken, Kräuterwürzmischung  
*Gewürztraminer (Grand Cru) Frederic Mochel 2018*

Jakobsmuscheln, Fischsud von Stockfisch und Kräuterseitling-Pilzen, Kokosnuss, Tomatenkrokant  
*Giallo d'Arles Quintodecimo 2020*

Fusillone-Nudeln, Seeigel, weiße Saubohnen, Heringskaviar  
*Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätelese J.J. Prüm 2019*

Plin (raviolini) mit Garganico-Ragout, rohe Garnelen, Buttermilch  
*Pinot Nero Le Due Terre 2018*

Steinbutt-Spieß, wilder-Fenchel-Ponzu, Mangold, Risotto-Samen  
*Moganazzi Terre Nere 2018*

Kokosnuss, Tonkabohnen, Pistazien-Eis, Erdbeeren  
*Coconut Sour*

## MENÜ LAND

Wurzelgemüse, Mandelmilch, Calvisano-Kaviar  
*Johanniter Weisslahn Burgerhof 2018*

Kutteln, Jalapeño, Koriander und Limette, gegrillte Rippe  
*La Rocca Pieropan 2020*

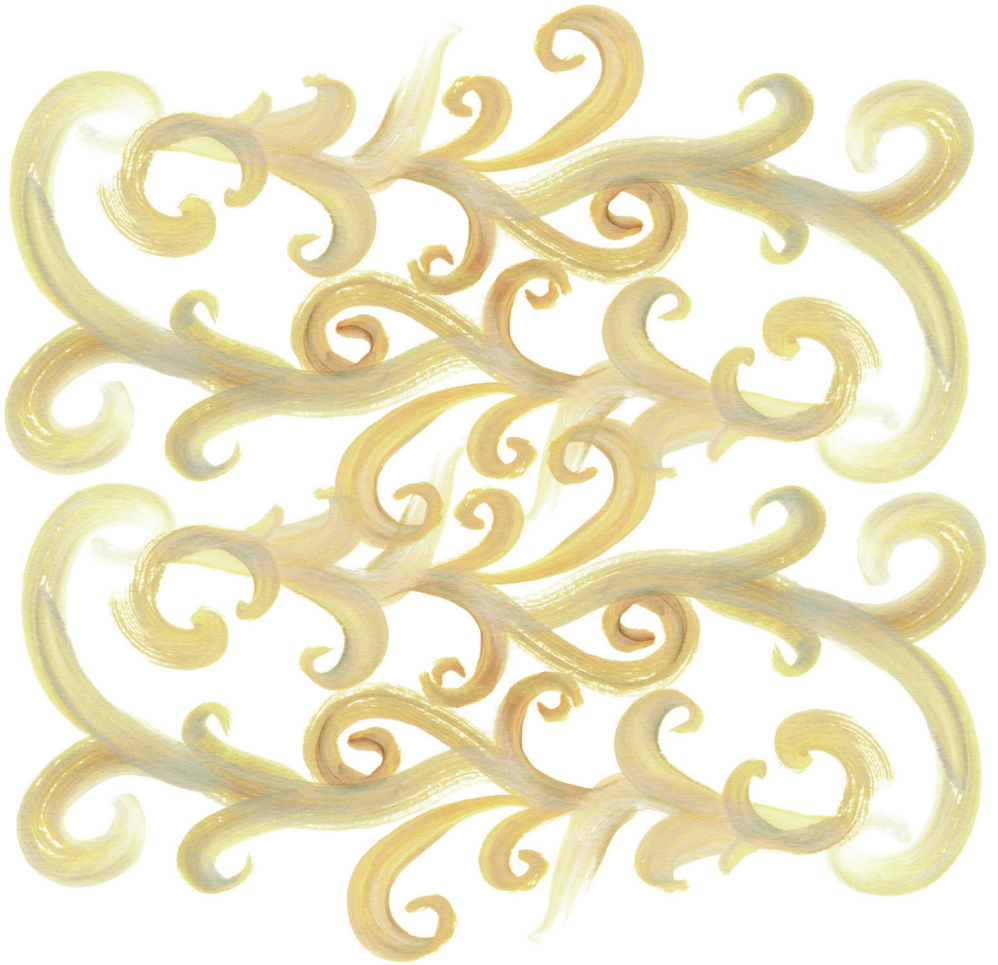
Kräuterseitling-Pilzen, Mispeln, Trüffel  
*Derthona Costa del Vento Walter Massa 2018*

Risotto, Karotten, Spanferkel und Sellerie  
*Enantio Riserva 1865 Prefillosera Roeno 2016*

Tubettone in Tomatensud, „ricotta forte“, mariniertes Rindfleisch  
*Le Rosine Michel & Stéphane Ogier 2017*

Lamm, Kartoffeln, Lampascioni-Zwiebel, Austernemulsion mit Gin  
*Terre di Lavoro Galardi 2016*

Kaffeechreme, Himbeeren, Schokolade  
*Moscato Rosa Franz Haas 2020*



RESORT

DE