



LE MENU

Hausgemachte Brioche & Sauerteigbrot | Salzbutter
Schnittlauchcrème

Maquereau

Gelbschwanzmakrele | Kohlrabi | Yuzu Kosho | Algue

Célébration de la pomme terre

Kartoffel in ihrer Vielfalt | Junglauch | Gremolata | Citron

Ravioles de homard breton

Bretonischer Hummer | Spargel vom Spargelhof Müller | Salzzitrone

Agneau de pré-salé et Caille en croûte feuilletée

Duett vom Salzwiesenlamm & der Wachtel Impérial im Blätterteig
Whisky | Cranberry | Cashewkerne

Vive la rhubarbe

Rhabarber | Miel de Normandie | Rosenwasser | Brombeere | Minze

Petits Fours

Freuen Sie sich auf ein raffiniertes Fünf-Gänge-Menü inklusive Apéritif,
Weinbegleitung, Wasser und Espresso für 190,- pro Person.

Begleitet wird der Abend von erlesenen Weinen der Weingüter Dr. Heger,
Dönnhoff, Künstler sowie ausgewählten Edelbränden der Brennerei Liebl.

Unsere Winzerinnen und Winzer führen Sie gemeinsam mit einer
Moderation durch den Abend und geben persönliche Einblicke in ihre
Weine, ihre Herkunft und ihre Philosophie.

08. Mai 2026 · Beginn 19 Uhr
im Les Deux Dienstbach.