

Diekmann

Degustationsmenü

- September -
AM ABEND

Heilbutt | Knochenmark | Petersilie

halibut | bone marrow | parsley

Champagne, Moutard Pere et Fils, Blanc de noir, brut

Getreide

grains

König Pilsener vom Fass

Hummer | Kopfsalat | Beeren

lobster | lettuce | berries

2016 Pouilly Fumé, Domaine Francis Blanchet, Loire

Taube | Kartoffel | Aubergine | Chili

pigeon | potato | eggplant | chili

2015 Spätburgunder Tradition, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Quitte | Milch | Kerbel

quince | milk | chervil

Taylor's Port Chip Dry DOC

4 GANG MENÜ: 56 EURO PRO PERSON

5 GANG MENÜ: 68 EURO PRO PERSON

GETRÄNKEBEGLEITUNG: 32 EURO PRO PERSON