

Passendes im Glas

2022 VOM KALKSTEINFELS
Weisser Burgunder, trocken
Philipp Kuhn, Pfalz

2020 HAUTES-CÔTES DE NUITS
CLOS ST. PHILIBERT MONOPOLE
Chardonnay
Domaine Méo-Camuzet, Burgund

2020 OESTRICHER ROSENGARTEN
Riesling GG, trocken
Josef Spreitzer, Rheingau

2019 BARBARESCO
Nebbiolo
Prunotto, Piemont

HIBISKUS
Borino Fizz, Hamburg

2018 X-PERIMENT
Spätburgunder Liqueur-Wein
Ökonomierat Rebholz, Pfalz

WEINBEGLEITUNG 120 €
3 GLÄSER 65 €

Scharrers Menu

vegetarische Gaumenöffner

Hamachi | rote Bete | Meerrettich

Laugenplunder | Algen Crème fraîche

TIEFSEE-GARNELE
Blumenkohl | Pfirsich

SAIBLING
Waldorf Aroma

JACOBSMUSCHEL
Kerbelwurzel | Marone
* weisser Trüffel

ÉTOUFFÉE TAUBE
Kräuterseitling | Zwiebel

MEIN LIEBLINGSKÄSE
Früchtebrot

Mango | Cocosnuss | Petersilie

KIRSCH
schwarzer Reis | Yuzu

Benjamins Petits fours

MENU KOMPLETT 269 € / 3 GÄNGE 179 €
JEDER WEITERE GANG 39 €
*AUFPREIS WEISSER TRÜFFEL 30 €

