

Passendes im Glas

2023 SANCERRE
Sauvignon blanc
Pascal Jolivet, Loire

2022 VOM KALKSTEINFELS
Weisser Burgunder, trocken
Philipp Kuhn, Pfalz

2020 OESTRICHER ROSENGARTEN
Riesling GG, trocken
Josef Spreitzer, Rheingau

2021 CIGALUS
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Carignan, Grenache, Merlot, Syrah
Gérard Bertrand, Languedoc

GENTLE THAI
Borino Fizz, Hamburg

2023 MOSCATO D'ASTI
Prunotto, Piemont

WEINBEGLEITUNG 120 €
3 GLÄSER 65 €

Scharrers Menu

vegetarische Gaumenöffner

Hamachi | rote Bete | Meerrettich

Laugenplunder | Algen Crème fraîche

TIEFSEE-GARNELE
Blumenkohl | Limette

SAIBLING
Waldorf Aroma

STEINBUTT
Pilze | Schalotten

REHRÜCKEN
Pistazie | grüner Pfirisch

TÊTE DE MOINE
Chiva Som

Mango | Petersilie

ERDBEERE
Cocosnuss | Thai-Basilikum

Benjamins Petits fours

MENU KOMPLETT 269 €
3 GÄNGE 179 €
JEDER WEITERE GANG 39 €

