

FrISChe Pfifferlinge

Pfifferling Suppe ^{1,2,6,7}

Chorizo / frISChe Kräuter

8,5

Vorspeisenvariation

Pfifferlinge / Ziegenkäse / Rote Bete / Balsamico

14

Tagliolini ^{2,7}

Pfifferlinge / Rahm

krosser Bacon / Kräuteröl

19,5

Kabeljau „Sous vide“ ^{1,2}

Rahmpfifferlinge / Drillinge

Rote Beete

26

Dry Aged Flanksteak ²

Pfifferlinge,

Gnocchi / Pfefferkirschen / Jus

31

Limonen Tiramisu 2.0 ^{1,2,7}

Mascarpone / Biskuit / Gelee / Sorbet

9,5

SPiZZ“en“ Weißburgunder

Edition 10 Jahre

Über 30 Jahre alte Reben verleihen diesem Wein seine außerordentliche Fruchtkonzentration und aromatische Fülle. Vollreife Lesung und teils im Barrique vergoren.

Ein herrlich delikater Tropfen mit viel Schmelz & Cremigkeit, Aromen von reifer gelber Frucht, Honigmelone & zarten floralen Noten. In Zusammenarbeit mit Andreas Bender (Mosel) wurde dieser Wein anlässlich 10 Jahre Restaurant Spizz produziert.

0,2l

7,5

0,5l

18,5

0,75l

27