

MENÜ

AMUSE BOUCHE

ROTE BETE „STROGANOFF“ (V)

Pumpernickel, Champignons & Ziegenfrischkäse
2021 Rosé „Der Elefant im Porzellanladen“, Strehn, AT

GEBEIZTER EISMEER SAIBLING

Bunter Quinoa, Chicoree, Buttermilch & Orangenöl
2021 Sauvignon Blanc Kalk&Kreide, Tement

VITELLO TONNATO 79° STYLE

Gelbe Tomate, Basilikumpesto & gebackene Kapern
2019 Blaufränkisch „Irrgarten“, Strehn, AT

SHOYU RAMEN (V)

Buchweizennudeln, Kimchi & Sesamöl
2021 Riesling Kabinett, Herrenberg, Maximin Grünhaus

FISCH DES TAGES AUS ISLAND

Röstzwiebel Krokette & Liebstöckel Hollandaise
2019 Bourgogne Blanc Vieilles Vignes, Domaine Jobard

/

PERLUHNBRUST SUPREME

gebratene Petersilienpolenta, Karotten & Trüffeljus
2019 Pinot Noir, Seehof, Rheinhessen

/

GEBRATENE PETERSILIENPOLENTA (V)

Waldpilze, Karotte & Trüffelschaum
2020 Motor Challet, Bodegas 4 Kilos

ROHMILCHKÄSE (V)

Birne & Walnuss
2013 Prelude Tokaji Szamorodni

/

SNICKERS 79° (V)

Dunkle Schokolade, Salzkaramelleis & Erdnusscrumble
Very Old Fashioned

MENÜ

Sie bestimmen im 79° die Speisefolge selbst.
Wählen Sie einfach Ihre Gänge aus oder entscheiden Sie sich für
ein Degustationsmenü in 6 Gängen (bitte nur Tischweise) und lassen
Sich von Küchenchef Philipp Grimm überraschen.
Der Service berät Sie gerne.

*Passend zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer
Weinbegleitung, unser Service schenkt Ihnen entsprechend der
Speisekarte hochkarätige und interessante Weine ein - Sie trinken
aus.*

6 Gänge Degustation
89,00
Weinbegleitung
51,00

4 Gänge
69,00
Weinbegleitung
34,00

3 Gänge
59,00
Weinbegleitung
26,00

Vegetarisch 4 Gänge
59,00
Weinbegleitung
34,00

Vegetarische 3 Gänge
49,00
Weinbegleitung
26,00

Wir können gerne auf wenige, vereinzelte
Unverträglichkeiten bei Voranmeldung eingehen.
Auf lebensbedrohliche Allergien o. besondere Ernährungskonzepte können
wir leider nicht eingehen, bzw. möchten die Verantwortung nicht
übernehmen. Eine Liste der Allergene ist beim Service hinterlegt.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.