

MENÜ

AMUSE BOUCHE

TABOULE VOM GEWÜRZBULGUR (V)
Granatapfel, Petersilie & Kichererbse

/

TATAR VOM RIND A LA STROGANOFF
Rote Bete, Champignon & Creme Fraiche

/

SAIBLING LAUWARM
Salat von Aztec Gold Kartoffeln, Apfel
& Schnittlauchvinaigrette

THAILÄNDISCHES KOKOSSÜPPCHEN
Mango & Jackfruit

FISCH DES TAGES
Weißes Bohnencassoulet, Birne, Pancetta &
Nussbitterschaum

/

PERLHUHNBRUST SUPREME
Spinat, Kartoffelkrokette mit Röstzwiebeln
& Morchelrahm

/

WEISSES BOHNENCASSOULET (V)
Blattspinat & Nussbitterschaum

BRIE (V)
Apfel, Sellerie & Walnuss

/

DUBAI 79° (V)
Schokolade, Pistazie, Honig & Kadayif

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
99,00
Weinbegleitung
51,00

4 Gänge
79,00
Weinbegleitung
35,00

3 Gänge
69,00
Weinbegleitung
26,00

Vegetarisch 4 Gänge
69,00
Weinbegleitung
35,00

Vegetarische 3 Gänge
59,00
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.