

Wild. Auf. Wein. – More than a dinner.

Mit dem Bioweingut Sitenrain.

Hirschkalb Tataki | Rettich | Yuzu | Nashi Birnen | Shimeji Pilze

Sitenrain Sauvignier Gris AOC 2023

**Kürbisravioli | Steinpilz Trifolati | Topinamburcreme | Schalottenkonfit
gebratene Jakobsmuschel | Mascarponeschaum**

Sitenrain Solaris Barrique AOC 2021

**Rehrücken-Medaillon, gratiniert mit Haselnuss-Kruste | karamellisierte
Marroni | Wirzpraline | Selleriecreme | Mohn-Schupfnudeln | Holunderjus**

Palmeri Rosso IGT Sicilia 2014

**Schokoladenmousse | Americanello-Traubensorbet | Kakaonibs Crunch
Tessiner Americanello-Traubencreme | Portwein-Feigen**

Palmeri Perla Rosé DOC Sicilia 2024