

WEINBEGLEITUNG

- 1 2024 PINOT NOIR ROSÉ
Markus Molitor, Mosel
Faszinierend mineralischer Duft, Dichte Eleganz, Komplex
Aromen von Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, Zitrone
0,1l 9,50€
- 2 2023 VIGNES RETROUVÉES
Gascogne Producteurs Plaimont Frankreich
Cuvée von Gros Manseng, Petit Courbu und Arrufiac
Aromen von Ananas, Papaya, Zitrone, Mango, Haselnuss, Grapefruit
0,1l 9,00€
- 3 CHAMPAGNER RESERVE BRUT
Laurent Lequart, Frankreich
0,1l 15,00€
- 4 2025 OPRA ROSÉ NARDO
Schola Sarmienti, Italien
50-60 Jahre alten Rebstöcken, kräftigen und strukturierten Charakter
Aromen von Erdbeere, Malve, Minze, Basilikum, Rose
0,1l 9,50€
- 5 2023 INFINIMENT VENTOUX ROUGE
Domaine Alloys, Frankreich
Elegante, fruchtige Nasesamten frisch mit fruchtigem Akzent und feiner Bitternote
Aromen von Himbeere, Cranberry, Dunkle Beere, Lavendel, Koriander
0,1l 11,00€
- 6 2019 JOHANNISBERGER KLAUS RIESLING SPÄTLESE GG
Johannishof Eser, Rheingau
Elegante Süße in Balance mit erfrischender Säure.
Aromen Apfel, Aprikose, Pfirsich, Honig, Kradamom, Karamell
0,1l 10,50€
- 7 2025 SAUVIGNON BLANC
Domaine des Echardières, Frankreich
Brillanter Duft, sehr fein Saftig, lecker mit feiner Säure im Abgang
Aromen Pfirsich, Blüte, gelbe Früchte, Stachelbeere, Holunder, Avocado
0,1l 10,50€

BASTIAN'S MENÜ

CANAPÉS

SAUERTEIG / ZWIEBEL / KARTOFFEL / BUTTER

AMUSE-BOUCHE

- 1 KALB
Wassermelone/Feta

2

GURKE
Auster/Miso

3

PORNSTAR MARTINI
Passionsfrucht

4

KRUSTENTIER
Tomate / Brioche

+ Imperial Auslese Kaviar 10 g 30€

5

RIND
Pfifferlinge/Erbse/Kartoffel

6

MAIS
Aprikose/Ahornsirup/Bacon

7

SAINT-MARCELLIN
Macaron/Ananas/Chili

P4's

BASTIAN'S MENÜ

4-GANG-MENÜ 79€

1,2,5,6

Weinbegleitung 48€

Alkoholfreie Begleitung 41€

5-GANG-MENÜ 89€

1,2,3,5,6

Weinbegleitung 55€

Alkoholfreie Begleitung 48€

6-GANG-MENÜ 99€

1,2,3,4,5,6

Weinbegleitung 62€

Alkoholfreie Begleitung 56€

7-GANG-MENÜ 109€

Weinbegleitung 69€

Alkoholfreie Begleitung 63€

Nicht das Passende gefunden?

Fügen Sie auch gerne nach unserer À la carte-Karte.