

QIU

ADVENTS- UND WEIHNACHTSMENÜ 2024 – 1

MITTAGS & ABENDS

ADVENTSWOCHENENDEN – AB 30. NOVEMBER

WEIHNACHTSFEIERTAGE – 24. BIS 26. DEZEMBER

SAIBLING VON DER MÜRITZ

STERNANIS, GRAPEFRUIT UND WINTER-SALAT

2022 MINERALGESTEIN, RIESLING | WEINGUT MAINZ, RHEINHESSEN

WOLFSBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN

TANNENWIPFEL-BEURRE-BLANC UND TOPINAMBUR-GRATIN-CREME

2022 POUILLY FUMÉ „LES ANGELOTS“ | DOMAINE MASSON-BLONDELET, LOIRE

FILET VOM CHAROLAIS RIND

KÜRBIS, ERDNUSS UND TOM KHA GAI

2019 ZINFANDEL „OLD VINES“ | WEINGUT ARTEZIN, CALIFORNIA

DESSERT VON DER BIRNE

RICOTTA, GLÜHWEINAROMEN UND SPEKULATIUSCRUMBLE

2017 RIESLING KABINETT | WEINGUT MANZ

ALS 4 GANG-MENÜ - 86 EUR

WEINBEGLEITUNG ZUM 4 GANG-MENÜ 25 EUR

QIU

ADVENTS- UND WEIHNACHTSMENÜ 2024 – 2

MITTAGS & ABENDS

ADVENTSWOCHENENDEN – AB 30. NOVEMBER

WEIHNACHTSFEIERTAGE – 24. BIS 26. DEZEMBER

TATAR VOM THUNFISCH

EMULSION VON LIMETTENBLÄTTERN UND NASHI-BIRNE

2022 MINERALGESTEIN, RIESLING | WEINGUT MAINZ, RHEINHESSEN

BÄLLCHEN VON GERÖSTETEN WALDPILZEN

SCHWARZER PERIGORDTRÜFFEL UND ESTRAGON

2022 POUILLY FUMÉ „LES ANGELOTS“ | DOMAINE MASSON-BLONDELET, LOIRE

BRUST VON DER CHALLANS ENTE

ROTKOHL, MACADAMIANUSS UND EINGELEGTE PFLAUME

2019 ZINFANDEL „OLD VINES“ | WEINGUT ARTEZIN, CALIFORNIA

DESSERT VON DER BIRNE

RICOTTA, GLÜHWEINAROMEN UND SPEKULATIUSCRUMBLE

2017 RIESLING KABINETT | WEINGUT MANZ

ALS 4 GANG-MENÜ - 86 EUR

WEINBEGLEITUNG ZUM 4 GANG-MENÜ 25 EUR

QIU

ADVENTS- UND WEIHNACHTSMENÜ 2024 – VEGETARISCH

MITTAGS & ABENDS

ADVENTSWOCHENENDEN – AB 30. NOVEMBER

WEIHNACHTSFEIERTAGE – 24. BIS 26. DEZEMBER

GELBE UND ROTE BETE

SCAMORZA, HASELNUSS UND BRONZEFENCHEL

2022 LÖSS, GRÜNER VELTLINER | WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG, KAMPTAL

HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI

PARMESANSCHAUM UND CRUNCHY SALBEI

2020 „SUCULÉ“ BARBERA D'ALBA | LO ZOCCOLAIO, PIEMONTE

BÄLLCHEN VON GERÖSTETEN WALDPILZEN

SCHWARZER PERIGORDTRÜFFEL UND ESTRAGON

2023 CHARDONNAY | WEINGUT ALOIS LAGEDER

DESSERT VON DER BIRNE

RICOTTA, GLÜHWEINAROMEN UND SPEKULATIUSCRUMBLE

2017 RIESLING KABINETT | WEINGUT MANZ

ALS 4 GANG-MENÜ - 68 EUR

WEINBEGLEITUNG ZUM 4 GANG-MENÜ 25 EUR