

the dune by Niclas Nußbaumer

Althoff Modern Chefs Circle

Cornelia Fischer Dennis Kuckuck Niclas Nußbaumer

Fenchel- Orangentartlette (CF)

Salz Zitronen-Buchweizenkrapfen (CF)

Wagyutatar & Norialge (NN)

Ziegenkäse & Gurke (NN)

Taschenkrebs & Staudensellerie (DK)

Forellencupcake (DK)

Kaninchen Schnittlauch & Speck (CF)

Dorade „Yubiki“ Tränenerbse & Vin Jaune (NN)

Gegrillte Langustine fermentierte Karotte & Salzzitrone (DK)

Stör & Kaviar weißer Spargel & geräucherte Kartoffel (CF)

Limousin Lamm Aubergine & XO (NN)

Erdbeere & Parmesan (DK)

the dune by Niclas Nußbaumer

Althoff Modern Chefs Circle

Cornelia Fischer Dennis Kuckuck Niclas Nußbaumer

Sweets:

Preiselbeertartelette (CF)

Haselnuss- Yuzukrapfen (CF)

Kirschblüten-Eis-Sandwich (DK)

Lychee (DK)

Cornflakes & Caviar (NN)

the **dune** by Niclas Nußbaumer

Weinbegleitung

2017 Küchenmeister Hoheleiter Silvaner GG,
Paul Weltner, Franken

2020 Chardonnay les Corvées sous Curon,
Domaine de la Tournelle, Jura

2016 Langenmorgen Riesling G.C.
Bürklin Wolf, Pfalz

2011 Kastanienbusch Riesling GG
Ökonomierat Rebholz, Pfalz

2011 Château Palmer,
Margaux, Bordeaux

Champagne brut Rosé
Louis Roederer, Montagne de Reims