



DEGUSTATIONSMENÜ AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I

Carpaccio vom Gambero Rosso
Jalapeño/ Krustentieremulsion/ Limette

2021 Touraine Sauvignon Blanc 0,1l
Domaine des Corbillieres Loire 7

II

Onsenei (für 1 Stunde bei 64,7°C gegart)
Spargelsalat/ Spinat/ Hollandaise

2021 Langenberg Silvaner 9,5
Weingut Rudolf May, Franken

III

Heilbutt
Grünes Thai Curry/ Pak Choi/ Austernpilze

2020 Chardonnay 14
Dog Point, Marlborough

IV

Irishes Rinderfilet
Portweinjus/ Selleriecreme/ Pfifferlinge

Oder

2020 Guidalberto 14
Tenuta San Guido, Toscana

Lammnuss vom Gutshof Polting (für 2
Personen)
Gewürzjus/ Tomate/ Artischocke/ Spinat

V

Aprikosentartelette
Buttermilcheis

2011 Carmes de Rieussec 0,06l
Sauternes, Bordeaux 6,5

vorab servieren wir:

1 Glas Crémant, Sektkellerei Reinecker, Baden

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und französische Butter

4 Gänge Menü p.P. 89 (exkl. Heilbutt)

5 Gänge Menü p.P. 119

Weinbegleitung p.P. 37

Weinbegleitung p.P. 51