

DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

HORANDO.

EST 2013

AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I Gambero Rosso <i>Jalapeño/ Limette/ Koriander</i>	2022 Riesling No.1 <i>Schato Schütz, Mosel</i>	0,1l 9
II Tortellini <i>Lammhaxe/ Tomaten/ Pinienkerne</i>	2021 Startlinie <i>Florian Reus, Franken</i>	7
III Bergforelle <i>Belugalinsen/ Pilz/ Apfel</i>	2022 Asso di Fiori <i>Braida di Giacomo Bologna, Piemont</i>	10
IV Perlhuhnbrust, Label Rouge <i>Gefüllte Keule/ Pfifferlinge/ Blumenkohl</i>	2021 Pinot Noir <i>Shelter Winery, Baden</i>	10
V Holunder <i>Joghurt/ Zitrone</i>	Baden Cremant <i>Privat Sektkellerei Reinecker, Baden</i>	9

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und Butter

Petit Fours

4 Gänge Menü p. P. 99 (exklusive Bergforelle)

5 Gänge Menü p. P. 125

Weinbegleitung p. P. 35

Weinbegleitung p. P. 45