

DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

HORANDO.

EST 2013

AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I

Gambero Rosso Carpaccio
Erdnuss/ Kalamansi/ Koriander

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Rings, Pfalz **8**

II

Onsenei
Spargel/ Bärlauch/ Hollandaise

2022 Sur Lie Silvaner
Richard Östreicher, Franken **9**

III

Wildfang Seezunge
Artischocke/ Kopfsalat/ Gremolata

2022 Weth & Wetz
Weingut Knewitz, Rheinhessen **9**

IV

Dry Aged Schweinekotelette
*Aprikose/ Kimchi/ Gurke/ schwarzer
Knoblauch*

2021 Amarone della Valpolicella Marne 180
Tedeschi, Venetien **13**

V

Mandel
Vanille/ Rhabarber/ Sauerklee

2015 Riesling Zeltinger Schlossberg Auslese
Markus Molitor, Mosel **9**

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und Butter

Petit Fours

4 Gänge Menü p. P. 99 (exklusive Wildfang Seezunge) Weinbegleitung p. P. 39

5 Gänge Menü p. P. 129 Weinbegleitung p. P. 48

Wildfang Seezunge, Zwischengang 34 – Hauptgang 45

Dry Aged Schweinekotelette 36