

# 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*

**2023 Weissburgunder Tuniberg**  
*Gebrüder Mathis, Baden*

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