

# Gehlemmer Menü

1. März bis 1. Mai 2022

## Vorspeise

Graved Lachs | Lavendel | Rösti | Baby Leaf

*Cava Brut Rosé "Nu Allongé", Masia Puigmoltó  
Penedès, Spanien*

## Zwischengang

Seeteufel | Trüffelrahm | Blattspinat | Chips

*2021 Weisser Burgunder "vom Löss", Weingut Fogt  
Rheinhessen, Deutschland*

## Hauptgang

Rinderfilet | Garnele | Sauce Béarnaise | Kartoffel-Baumkuchen | Tomate | Avocado

*2019 Côtes du Rhône Villages "Le Petit Mazet", Domaine Clausel AOP  
Rhône Frankreich*

## Dessert

Limetten-Cheesecake | Basilikum-Sorbet | Nashi-Birne | Walnuss

*2020 Moscato d'Asti DOCG Frizzante "Bel Piano", Cascina Fonda  
Piemont, Italien*

Drei Gänge	<b>43</b>
Vier Gänge	<b>49</b>
Weinbegleitung (3 x 0,1l)	<b>12</b>
Weinbegleitung (4 x 0,1l)	<b>15</b>