

# Kindcheng Weinmenü

1. September bis 31. Oktober 2023

## Vorspeise

Geflämmtes Sashimi vom Lachs und Tuna | Sesam | Szechuan-Pfeffer |  
Spinatsalat | Maracuja-Balsamico | Apfel-Rettich

*2022 Sauvignon Blanc "Römerberg" | Genheimer-Kiltz  
Nahe*

## Zwischengang

Black Tiger Garnelen | Zuckermaispuree | Paprikaschaum | Lauchstroh

*2021 Vermentino | Weingut Poggio Nibbiale  
Toskana, Italien*

## Hauptgang

Wolfsbarsch | Kartoffelkruste | Beurre Blanc | Schwarzwurzelgemüse |  
Rote Bete-Risotto

*2022 Silvaner "Kugelspiel" Alte Reben | Fürstlich Castell'sches Domänenamt  
Franken*

## Dessert

Pflaumen Crumble | Birnensorbet | Walnuss-Schoko-Erde

*2021 Spätlese "Angerhof" | Hans Tschida  
Burgenland, Österreich*

Drei Gänge	<b>45</b>
Weinbegleitung (2x 0,1l, Dessertwein 5cl)	<b>14</b>
Vier Gänge	<b>53</b>
Weinbegleitung (3x 0,1l, Dessertwein 5cl)	<b>17</b>