

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	46
Weinbegleitung (2x 0,1l, Dessertwein 5cl)	14
Vier Gänge	53
Weinbegleitung (3x 0,1l, Dessertwein 5cl)	17