

— SCHLEMMER-SOMMER —
VOM 16. JUNI 2018 BIS 2. SEPTEMBER

Vorspeise

Kurzgebratenes Thunfischfilet im Sesammantel auf Wakame und Mango-Chili-Chutney

2017 „Falco da Raza“ - Quinta da Raza DOC
100% Arinto mit frischen Aromen von weißem Pfirsich,
am Gaumen mit klarer Frucht und schöner Mineralik
Portugal / Vhino Verde

Zwischengang

Geeistes Gurkensüppchen mit Tempuragemüse und Vodka Schaum

2016 „von der Tonerde“ - Wernersbach
50% Chardonnay und 50% Weißburgunder
ein perfekt abgestimmtes Duett mit Noten
von Haselnüssen, Mandeln, Grüner Banane und Orangen
2 Trauben - Gault & Millau, 2 Sterne - Eichelmann, 2 Sterne VINUM
Rheinhessen

Hauptgang

Filet vom Seeteufel mit Salbeisud, blanchiertem Fenchel und Zitronengraspüree

2017 „Ora de Castilla“ - Hemanos del Villar
100% Verdejo mit Anklängen von Kiwi, Limetten, Kräutern
und einem Hauch Guave
Spanien / Rueda

Dessert

Frische Erdbeeren mit Holunderblütenmarinade und Minzsorbet

2015 „Angerhof“ - Weingut Tschida
25% Chardonnay, 25% Welschriesling, 25% Weißburgunder, 25% Trollinger
in der Nase Akazienhonig und Rose, am Gaumen eine elegante Süße
92 Punkte - Falstaff
Österreich / Burgenland

Menü für zwei Personen	64,00 €
Weinbegleitung (3 x 0,1 l, Dessertwein 0,05 l)	15,00 € p.P.

Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich

Dieses Angebot gilt für Reservierung von 2 bis maximal 10 Personen