

— SCHLEMMER-SOMMER —  
13. JUNI BIS 29. AUGUST 2020

*Vorspeise*

Tatar vom Yellofin Tuna mit geröstetem Szechuanpeffer auf mariniertem Papayasalat  
und Koriander-Reduktion

*2018 Arinto "Falco da Raza" / Quinto da Raza / Vihno Verde - Portugal*

*Zwischengang*

Geeistes Radieschen-Minzsüppchen mit Granatapfel-Crème Fraiche, Gartenkresse  
und Orangenöl

*2018 Cuvée Classique Rosé / Schlossmühlenhof / Rheinhessen - Deutschland*

*Hauptgang*

Filet vom Kabeljau mit Kräutercrumble und Beurre Blanc auf Sellerie-Mousseline  
und Parmesan-Pommes Duchesse

*2018 Prohom Blanco / Experientia / Celler Coma d'en Bonet / Catalunya - Spanien*

*Dessert*

Schokoladenbrownie mit Himbeerganasche und gesalzene Karamelleis  
mit Erdnusskrokant

*2017 Banyuls Rimage "Cornet & Cie" / Abbé Rous / Banyuls - Frankreich*

Menüpreis für zwei Personen	69,00 €
Weinbegleitung pro Person (3 x 0,1l und 5cl Dessertwein)	19,00 €

Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich