

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

Vorspeise

Tatar vom Yellowfin 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)	17,00

Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich