

Gehlemmer Sommer

13. Juni bis 29. August 2020

Vorspeise

Tatar vom Yellofwin Tuna | gerösteter Szechuanpeffer | mariniertes Papayasalat |
Koriander-Reduktion

2018 Arinto "Falco da Raza" - Quinto da Raza

Vinho Verde, Portugal

Zwischengang

Geeistes Radieschen-Minzsüppchen | Granatapfel-Crème Fraiche |
Gartenkresse | Orangenöl

2018 Cuvée Classique Rosé - Schlossmühlenhof

Rheinhessen, Deutschland

Hauptgang

Filet vom Kabeljau | Kräutercrumble | Beurre Blanc |
Sellerie-Mousseline | Parmesan-Pommes Duchesse

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

Catalunya, Spanien

Dessert

Schokoladenbrownie | Himbeerganache |
gesalzene Karamelleis | Erdnusskrokant

2017 Banyuls Rimage "Cornet & Cie" - Abbé Rous

Banyuls, Frankreich

Menüpreis für zwei Personen **69**

Weinbegleitung pro Person (3 x 0,1l und 5cl Dessertwein) **17**

Eine VEGETARISCHE ALTERNATIVE ist selbstverständlich möglich