

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 / Portugal - Vihno Verde

Zwischengang

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

2018 Cuvée Classique Rosé / Schlossmühlenhof / Deutschland - Rheinhessen

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 / Spanien - Catalunya

Dessert

Schokoladenbrownie mit Himbeerganasche und gesalzenes Karamelleis mit Erdnusskrokant

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

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

Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich, sprechen Sie uns gerne an