

# Gehlemer Sommer

26. Juni bis 29. August 2021

## Vorspeise

Tatar vom Schwertfisch | pikante Tomaten Salsa | Relish von Mais und Koriander  
2020 Auxerrois "Aus einem Guss", Lukas Kesselring  
Pfalz, Deutschland

## Zwischengang

Gazpacho von Tomaten und Melone | Basilikum Öl |  
Büsumer Krabben  
2020 Violon d'Ingres Rosé, Domaine Le Grand Castelet  
Provence, Frankreich

## Hauptgang

Filet von der Dorade | Hummersauce | glacierte Zuckerschoten |  
Parmesan-Polenta  
2020 Weisser Burgunder & Chardonnay "Editio Classica", Peth-Wetz  
Rheinhessen, Deutschland

## Dessert

Mousse von der Erdbeere | Schokoladen Crumble |  
Minz Espuma  
Pinot Rosé Spumante Brut, Le Contesse  
Veneto, Italien

Drei Gänge für zwei Personen	<b>69</b>
Vier Gänge für zwei Personen	<b>79</b>
Weinbegleitung pro Person (3 x 0,1l)	<b>15</b>
Weinbegleitung pro Person (4 x 0,1l)	<b>19</b>

Eine VEGETARISCHE ALTERNATIVE ist selbstverständlich möglich