

# Gehlemer Sommer

26. Juni bis 29. August 2021

## Vorspeise

Thunfischtatar | pikante Tomaten Salsa | Mais-Koriander Relish

*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

Schokoküchlein | Minz-Espuma | Erdbeersalat

*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