

Gehlemer Sommer

25. Juni bis 28. August 2022

Vorspeise

Tatar vom Lachs | Rettich | Bambusherzen | Teriyaki-Honig | Mangoldsalat

*2020 Riesling "Hungerbiene", Weingut Peth-Wetz
Rheinhessen, Deutschland*

Zwischengang

Gazpacho von Wassermelone und Mango | Panko-Kokos-Garnele | Basilikum-Öl

*2020 "Spur der Steine", Weingut Fogt
Rheinhessen, Deutschland*

Hauptgang

Filet vom Zander | Tomaten-Kräuterkruste | sautierter Chinakohl |
Avocado-Kartoffelpüree | Mirin Sauce

*2020 Weissburgunder "Drei Gesteine", Weingut Schneider
Nahe, Deutschland*

Dessert

Passionsfrucht-Mango-Creme | Beeren | Litschi-Schaum | Papaya-Gel | Minz-Pesto

*2020 Spätlese "Angerhof", Weingut Tschida
Burgenland, Österreich*

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Drei Gänge für zwei Personen | 79 |
| Vier Gänge für zwei Personen | 89 |
| Weinbegleitung pro Person (3 x 0,1l) | 16 |
| Weinbegleitung pro Person (4 x 0,1l) | 19 |