

# Gehlemmer Weinmenü

## Vorspeise

Getrüffeltes Wirsingrahmsüppchen | marinierte Flusskrebse | Gartenkräuter

2018 Arinto "Falco da Raza" - Quinto da Raza

Vinho Verde, Portugal

## Zwischengang

Kurzgebratenes Sashimi vom Thunfisch | Balsamicolinsen |

Paprikaconfit | Wasabimayo

2019 Rosé "d'une Nuit" | Peth-Wetz

Rheinhessen, Deutschland

## Hauptgang

Filet vom Loup de Mer | Zitronengrassauce | Kolrabi |

Nussbutterpüree

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

Catalunya, Spanien

## Dessert

Warmer Pflaumencrumble | Vanille-Eis

2017 Banyuls Rimage "Cornet & Cie" - Abbé Rous

Banyuls, Frankreich

Menüpreis mit Weinbegleitung (3 x 0,1l und 5cl Dessertwein) **55**

Menüpreis ohne Wein **41**