

# Gehlemmer Weinmenü

## Vorspeise

Tatar vom Yellowfin Tuna | gerösteter Szechuanpeffer | mariniertes Papayasalat |  
Koriander-Reduktion

2018 Arinto "Falco da Raza" - Quinto da Raza

Vinho Verde, Portugal

## Zwischengang

Geeistes Radieschen-Minzsüppchen | Granatapfel-Crème Fraiche |  
Gartenkresse | Orangenöl

2019 Coteaux Varois en Provence AOP „L'Opaline" - Pure Provence

Provence, Frankreich

## Hauptgang

Filet vom Kabeljau | Kräutercrumble | Beurre Blanc |  
Sellerie-Mousseline | Parmesan-Pommes Duchesse

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

Catalunya, Spanien

## Dessert

Schokoladenbrownie | Himbeerganache |  
gesalzene Karamelleis | Erdnusskrokant

2017 Banyuls Rimage "Cornet & Cie" - Abbé Rous

Banyuls, Frankreich

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

Menüpreis ohne Wein **41**