

Gehlemmer Weinmenü

Vorspeise

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

2018 Arinto "Falco da Raza" - Quinto da Raza
Vinho Verde, Portugal

Zwischengang

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

2019 Rosé "d'une Nuit" | Peth-Wetz
Rheinhessen, Deutschland

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**