

Gehlemer Gommer

15. Juni bis 13. September 2024

Vorspeise

Ceviche vom Loup de Mer | Mango | Limette | Tomate | Ingwer | Petersilie

*2022 Verdejo "El Gordo del Circo" | Bodega Casa Rojo
Rueda, Spanien*

Zwischengang

Gazpacho von Rote Bete | Gurke | Radieschen | Schnittlauch | Black Tiger Garnele

*2021 Riesling "Großes Holz" | Weingut Gabel
Pfalz*

Hauptgang

Filet vom Steinbeißer | Thymiankruste | Beurre Blanc |
mediterranes Gemüse | Kartoffel-Selleriepüree

*2022 Rosé "X" Coteaux d'Aix en Provence | Estandon des Vignerons de Provence
Provence, Frankreich*

Dessert

Orangen-Panna Cotta | Erdbeersalat | Crunch

*2022 Spätlese "Angerhof" | Weingut Hans Tschida
Burgenland, Österreich*

Drei Gänge pro Personen	50
Vier Gänge pro Personen	55
Weinbegleitung pro Person (drei Gänge)	17
Weinbegleitung pro Person (vier Gänge)	21