

Gehlemer Sommer

13. Juni bis 30. August 2026

Vorspeise

Ceviche vom Loup de Mer

Limetten-Sud | gepickelter Fenchelsalat | rote Pfefferbeeren | Lotus-Chips

2024 Sauvignon Blanc "Il" | Von Winning | Pfalz

Zwischengang

"Gazpacho"

Kaltes Rote-Beete-Süppchen | Black Tiger Garnele | Ziegenkäse-Espuma

2024 Grüner Veltliner | Netzl | Carnuntum, Österreich

Hauptgang

Filet von der Dorade mit Tomaten-Kräuterkruste

Beurre Blanc | mediterranes Gemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree

2025 Weißer Burgunder "Mit Freunden" | Anette Closheim | Nahe

Dessert

"Rocher-Törtchen"

Weißer Schokolade | Mandeln | Mascarpone | Biskuit | Erdbeeren

2023 Spätlese | Weingut Salzl | Burgenland, Österreich

Drei Gänge für zwei	89
Weinbegleitung pro Person	16
Vier Gänge für zwei	107
Weinbegleitung pro Person	21