

— SPARGEL-WEINMENÜ —  
26. APRIL BIS 26.MAI 2019

*Vorweg*

Hausgebackenes Brot mit Petersilienpesto

*Vorspeise*

Spargelcrèmesüppchen mit zweierlei Spargelspitzen und gebackener Petersilie

*2018 Grüner Veltliner "Haid" - Weingut Pfaffl*

*Wine Enthusiast: European Winery of the Year 2016*

*Am Gaumen reife Birnen- und Melonenaromen und unfassbar viel Schmelz.*

*Österreich / Weinviertel*

*Hauptgang*

Spargel vom Spargelhof Oelkers mit hausgemachter Sauce Hollandaise,  
in Butter geschwenkten Drillingen und Holsteiner Katenschinken

*2018 Grauburgunder "Vom Tonmergel" - Weingut Fogt*

*Empfohlen vom Gault&Millau 2019, 1 Stern - VINUM Wineguide*

*Aromen von Honigmelone und Abate-Birne, am Gaumen stoffig, cremig und mineralisch.*

*Rheinhessen*

*Dessert*

Orangen-Panna Cotta mit Rhabarberkompott und Sesamkrokant

*2018 Moscato d'Asti - Weingut Cascina Fonda*

*Aromen von Holunder, Veilchen, getrockneten Aprikosen und Akazienhonig.*

*Trotz seiner wunderbaren Süße ungemein frisch und belebend.*

*Italien / Piemont*

Menü mit Weinbegleitung (0,1 / 0,2 / 0,05l)

49,00 €

Menü ohne Weinbegleitung

37,00 €