

# Gehlemmer Menü

## Vorspeise

Graved Lachs | Spargelsalat | Senfdressing

*2020 Sauvignon Blanc "First Sighting", Weingut Strandveld  
Elim, Südafrika*

## Zwischengang

Jakobsmuscheln | Karotten-Ingwer-Püree | Koriander-Reduktion

*2020 Chardonnay "Surfing", Weingut Bergdolt-Reif & Nett  
Pfalz, Deutschland*

## Hauptgang

Seeteufel | Trüffelrahm | Blattspinat | Prosecco-Risotto

*2021 Weisser Burgunder "vom Löss", Weingut Fogt  
Rheinhessen, Deutschland*

## Dessert

Crème Brûlée | Schokoladen-Chili-Sorbet | weiße Schoko-Erde

*2020 Moscato d'Asti DOCG Frizzante "Bel Piano", Cascina Fonda  
Piemont, Italien*

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Drei Gänge                | <b>43</b> |
| Vier Gänge                | <b>49</b> |
| Weinbegleitung (3 x 0,1l) | <b>14</b> |
| Weinbegleitung (4 x 0,1l) | <b>17</b> |