

Gehlemmer Menü

Vorspeise

Graved Lachs | Spargelsalat | Senfdressing

*2020 Sauvignon Blanc, Matthias Gaul
Pfalz, Deutschland*

Zwischengang

Jakobsmuscheln | Karotten-Ingwer-Püree | Koriander-Reduktion

*2021 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	43
Vier Gänge	49
Weinbegleitung (3 x 0,1l)	14
Weinbegleitung (4 x 0,1l)	17