
WEINMENÜ

OKTOBER 2019

Vorspeise

Kürbis-Ingwersüppchen mit Kokosschaum und gebratener Riesengarnele

*2018 Sauvignon Blanc QBA – Bio-Weingut Kesselring / Pfalz
bio & vegan*

Hauptgang

Filet vom Zander unter Kartoffel-Kürbiskruste mit Rieslingsauce
und gebratenem grünen Spargel

*2018 Weißburgunder trocken "Drei Gesteine", Jakob Schneider / Nahe
Aufsteiger des Jahres - Gault&Millau 2017, 4 Trauben - Gault&Millau 2019,
4 Sterne - VINUM Wineguide 2019*

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses mit Vanille-Eis

Cava Brut Rosé "Nu allongé" - Masia Puigmoltó, Penedés / Spanien

Menü pro Person	36,00
Weinbegleitung pro Person (0,1l, 0,2l, 0,1l)	15,00