

# WEINMENÜ

## Vorspeise

Kurzgebratenes Thunfischfilet im Sesammantel auf Wakame und Mango-Chili-Chutney

2017 „Falco da Raza“ - Quinta da Raza DOC  
100% Arinto mit frischen Aromen von weißem Pfirsich,  
am Gaumen mit klarer Frucht und schöner Mineralik  
Portugal / Vhino Verde

## Zwischengang

Geeistes Gurkensüppchen mit Tempuragemüse und Vodka Schaum

2016 „von der Tonerde“ - Wernersbach  
50% Chardonnay und 50% Weißburgunder  
ein perfekt abgestimmtes Duett mit Noten  
von Haselnüssen, Mandeln, Grüner Banane und Orangen  
2 Trauben - Gault & Millau, 2 Sterne - Eichelmann, 2 Sterne VINUM  
Rheinhessen

## Hauptgang

Filet vom Seeteufel mit Salbeisud, blanchiertem Fenchel und Zitronengraspüree

2017 „Ora de Castilla“ - Hermanos del Villar  
100% Verdejo mit Anklängen von Kiwi, Limetten, Kräutern  
und einem Hauch Guave  
Spanien / Rueda

## Dessert

Kardamom-Crème Brûlée mit Kakao-Chili-Sorbet auf Minzpesto

2015 „Angerhof“ - Weingut Tschida  
25% Chardonnay, 25% Welschriesling, 25% Weißburgunder, 25% Trollinger  
in der Nase Akazienhonig und Rose, am Gaumen eine elegante Süße  
92 Punkte - Falstaff  
Österreich / Burgenland

Menü 39,90 €

Weinbegleitung (3 x 0,1 l, Dessertwein 0,05 l) 14,90 €