

Feinschmecker Menü

- ab 27. Juni 2018 -

Lachstatar

Rote Bete, Himbeervinaigrette & Blüten

oder

Rü bengarten & kandierte Pekannüsse

Wiesenkräutersalat & Holundervinaigrette

Gazpacho & Sherry Essig

Ciabatta Croûtons

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Erbsensabayon & geschmorte Kirschtomaten

Pimientos de Padron

oder

Pfifferlingsrisotto

Lavash Brot

Uruguay Angus Beef Filet

Süßkartoffelcreme & gegrillte Broccoli

Chimichurri

oder

Gefüllte Aubergine & Zucchini

Pinienkerne

Frozen flamed Panna Cotta

Shiso granita

€ 74 als 4 Gang Menü

ohne Wolfsbarschfilet / Pfifferlingsrisotto (inklusive € 7 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Wolfsbarschfilet / Pfifferlingsrisotto (inklusive € 7 Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Rotari Spumante Rosé Brut, Rotari, Italien € 7,50 | 0,1 l
Duval-Leroy Brut, Champagne, Frankreich € 13,50 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise und Suppe

2016/17 Rivaner Juventa
Divino Nordheim Thüngersheim, Franken, Deutschland

Zum Zwischengang

2016/17 Rosé Los Vascos Cabernet Sauvignon
Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Chile

Zum Hauptgang

2016 Nero di Troia „Gelso Nero“
Weingut Podere 29, Apulien, Italien

Zum Dessert

2013 Château Petit Vedrines
Sauternes, Frankreich

€ 39 als Weinbegleitung zum 4-Gang-Menü

€ 49 als Weinbegleitung zum 5-Gang-Menü

Zu unseren Gutschein Arrangements servieren wir unsere Hausweinbegleitung.

OFFENE WEINE

2016 Légende R Blanc, Collection Baron de Rothschild Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2016/17 Torrontés Alamos, Weingut Catena Zapata, Mendoza, Argentinien	0,2 l	€ 10,70
2016 Scheurebe feinfruchtig, Weingut Max Müller I, Franken, Deutschland	0,2 l	€ 10,00
2016 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Barons de Rothschild, Chile	0,2 l	€ 13,50
2015/16 Légende R Rouge, Collection Baron de Rothschild Lafite, Bordeaux	0,2 l	€ 13,70
2016 Spätburgunder, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland	0,2 l	€ 11,00

All unsere Weine finden Sie auch in unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

Unsere Weinbegleitung beinhaltet zu jedem Gang je 0,1 bzw. 0,05 l.