

# SUNSET MENÜ

ab 27. Juni 2018

## **Lachstatar**

Rote Bete, Himbeervinaigrette & Blüten

oder

## **Rü bengarten & kandierte Pekannüsse**

Wiesenkräutersalat & Holundervinaigrette

---

## **Uruguay Angus Beef Filet**

Süßkartoffelcreme & gegrillte Broccolini

Chimichurri

oder

## **Gefüllte Aubergine & Zucchini blüte**

Pinienkerne

---

## **Frozen flamed Panna Cotta**

Shiso granita

## **Extrgang: Käseauswahl**

Brioche & Chutney

€ 16

**€ 54 pro Person**

**3-Gang-Menü**

(inklusive Liftauffahrt)

## **APERITIF EMPFEHLUNG**

Rotari Spumante Rosé Brut, Pol Robert Thomas, Frankreich € 7,50 | 0,1 l

Duval-Leroy Brut, Champagne, Frankreich € 13,50 | 0,1 l

---

## **WEINBEGLEITUNG**

### **Zur Vorspeise**

2016/17 Rivaner Juventa  
Divino Nordheim Thüngersheim  
Franken, Deutschland

### **Zum Hauptgang**

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

### **Zum Dessert**

2013 Château Petit Vedrines  
Sauternes, Frankreich

**€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü**

---

## **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

**Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!**

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