

SUNSET MENÜ

ab 11. Februar 2019

Räucherlachstatar

gebackene Avocado | Kaviar | frischer Meerrettich

oder

Ziegenkäseblüten mit Feigensenf und Meerrettich

ingelegter süß-saurer Kürbis
knusprige Nüsse | Feldsalat

Rosa gebratenes Rinderfilet
gebratene Gnocchi | Ofengemüse
karamellierte Schalottenjus

oder

Spinatgnocchi
Parmesan | Babyspinat

Key Passionfruit Pie
Kokossorbet

Extragang: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 54 pro Person
3-Gang-Menü
(inklusive Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Champagne Barons de Rothschild Brut
Domaines Barons de Rothschild, Frankreich
€ 13,50 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise

2017 Riesling „R“ Kabinett
WG Kessler
Rheingau, Deutschland

Zum Hauptgang

2016 Spätburgunder Barrique
Weingut Montigny
Nahe, Deutschland

Zum Dessert

2015/16 Moscato d'Asti
Weingut Ruffino
Piemont, Italien

€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü

OFFENE WEINE

2017 The Innocent (Cuvée Heimspiel), Weingut Lammershoek, Südafrika	0,2 l	€ 11,50
2017 Scheurebe Feinfruchtig, WG Max Müller I, Franken, Deutschland	0,2 l	€ 10,00
2017 Rosato Nero d'Avola, Weingut Feudo Arancio, Sizilien, Italien	0,2 l	€ 10,50
2016 Blason d'Aussières, Château d'Aussières, Corbières, Frankreich	0,2 l	€ 15,50
2016 Ripasso Marogne Valpolicella Superiore, Weingut Zeni, Veneto, Italien	0,2 l	€ 13,70

Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

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