



Menü

„Snack“

Hähnchen Consommé | Lorbeer-Öl

Rosen-Curry gebeizte Lachsforelle
Smoker Matjes-Tatar | Tamezzini-Schnitte

Spanien WEISSWEIN Rueda Cuvee Basa mineralisch | exotisch | aromatisch 0,1l

Warmes Blätterteig Törtchen
Shiitake Pilze

Baden WEISSWEIN GRAUER BURGUNDER fruchtig | leichte Süße | birnen | mandeln 0,1l

Kalbs-Rücken Sous vide
weisses Bohnen-Mousse | Bohnensaft | Chili-Holli

oder

Zander-Filet kross gebraten
Olivenöl | Karamell Fenchel | Rosmarien-Plätzchen

Spanien ROSEWEIN Can Sumoi La Rosa strukturiert | saftig | leicht | frisch 0,1l

„Dessert für Verliebte“

Quinoa-Panna Cotta | gebackene Strudelblätter | Erdbeer-Tiramisu

Italien ROTWEIN Primitivo Orus seidig | aromatisch | fruchtbetont | weiche Tannine 0,1l



4-Gang-Menü pP 48,90
mit Wein Begleitung pP 63,90