

WEINBEGLEITUNG

Gelbschwanzmakrele	Cloudy Bay 2017 Sauvignon Blanc Marlborough, Neuseeland	12
Wan Tan	Kartäuserhof 2016 Kartäuserhofberg Riesling Kabinett Ruwer, Deutschland	6
Kabeljau	Nico Espenschied 2017 Herz & Hand Grauburgunder Rheinhessen, Deutschland	6
Kalbskotelette	Château Belle Vue 2007 Belle Vue Haut Médoc, Frankreich	12
Gurke infused	Garden Hugo Holunder, Gurke, Limette und Prosecco 11	10
Pfirsich	Bassermann-Jordan 2018 Rieslaner Auslese Pfalz, Deutschland	10
	4 Gläser	40
	5 Gläser	46
	6 Gläser	57

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

MARINIERTE GELBSCHWANZMAKRELE
eingelegte Zwiebeln, Bärlauchknospen, Koriander
und schwarzer Knoblauch

GEBRÜHTE WAN TAN VOM KALB
jungem Lauch, Ingwer und Chili

KABELJAU
Kichererbsen, Ras el – Hanout und Granatapfel

KALBSKOTELETT
Sauce Choron, Pfifferlingen und jungen Karotten

GURKE INFUSED MIT GIN TONIC
Limetten – Tonic sorbet und eingelegten Gurken

RUND UM DEN WEINBERGPFIRSICH
Shortbread und Crème fraîche

4 GANG 105
Gelbschwanzmakrele, Kabeljau, Kalbskotelett und Pfirsich

5 GANG 115
Gelbschwanzmakrele, Wan Tan, Kabeljau, Kalbskotelett und Pfirsich

MENÜ KOMPLETT 125