



Aperitifempfehlung

Erdbeer-Rhabarber-Prosecco

0,1 7,00 €

Weißwein

2017 Sancerre
Weingut Patrick Girault
Loire, Frankreich

Man schmeckt es deutlich heraus; den vielschichtigen, „weißen“ Boden aus Kalk, Ton und Feuerstein und die klassische Rebsorte Sauvignon Blanc, die gerade hier Weine von großer Mineralität, Frische und geradezu perlender Leichtigkeit hervorbringt

0,1l 4,90 € 0,2l 9,30 € 0,75l 32,00 €

Rotwein

2017 Dolcetto D'Alba
Weingut – Oddero-Piemont

Das Bouquet duftet intensiv nach roten Früchten und blumigen Nuancen wie Veilchen. Am Gaumen ist der Wein dicht, voll und saftig mit feiner Frische.

0,1 L 6,00 € 0,2 L 10,30 € 0,75 L 36,00

Digestif Empfehlung

Edelbrand von Hans Reisetbauer

Apfel, Williams, Zwetschge oder Marille

2cl 12,00€

Abend-Menü

Menü

Amuse Gueule

Schnitte von der Périgord Gänsestopfleber an schwarzen Nüssen aus dem Niedwald, Rhabarberkompott und hausgebackenes Brioche
Gâteau of Foie Gras with black nuts, rhubarb compote and brioche

Spargel -Risotto mit 36 Monate gereiftem Parmaschinken
Asparagus risotto with 36 months matured Parma ham

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Bretonisches Kabeljaufilet auf sautiertem Blattspinat und Limonen-Kartoffelpüree
Fillet of codfish with sautéed spinach and mashed potatoes with lime

oder/or

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf zweierlei Spargel und Kartoffelnocken
Medium roasted Barbarie duck breast on two different kinds of asparagus and potato dumplings

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Schnitte von der Grand Cru Schokolade und Tonkabohne an Kapstachelbeeren, Mokkaschaum und Eis vom Fromage Blanc und Kalamansi
Sections of Grand Cru chocolate and tonka bean with physalis, moccha foam and ice cream of Fromage Blanc and Kalamansi

oder/or

Lauwarmer Pecorino an Apfelkompott und hausgemachtem Sorbet
Lukewarm Pecorino with apple compote and homemade sorbet

Preis 54,00 Euro