



Aperitifempfehlung

Himbeer-Prosecco

Weißwein

2015 Schiefer Riesling
Weingut van Volxem
Mosel, Deutschland

0,1l 4,90 € 0,2l 9,30 € 0,75l 32,00 €

Rotwein

2012 Carrascal - Malbec
Weingut – Weinert Mendoza Argentinien

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

Dessertwein

2006 Riesling Spätlese
Weingut August Kessler

0,1 7,00

Digestif Empfehlung

Edelbrand von Hans Reisetbauer
Apfel, Williams, Zwetschge oder Marille

2cl 12,00€

Abend-Menü

Amuse Gueule

Hausgebeitzer isländischer Lachs auf Berberizen-Cous-Coussalat, Avocado-Edamamecreme mit Gazpacho-Praline und Buttermilch-Basilikum-Aufguss

Icelandic salmon on berberizen cous cous salad, avocado - edamame cream with gazpacho praline and buttermilk - basil infusion

Safranrisotto mit gebratenen Pfifferlingen und Wildkräutersalat

Saffron risotto with grilled chanterelles and wild herb salad

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Gebratenes Kabeljaufilet an Hummerschaum auf Ratatouille und heimischen Rosmarinkartoffeln vom Bauer Böll

Codfish fillet on lobster foam with ratatouille and local rosemary potatoes from farmer Böll

oder/or

72 Stunden gegartes Ochsenbäckchen auf Romanesco mit Selleriepüree

72 hours braised ox cheeks with celery mash and romanesco

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Tiramisu-Törtchen an Aprikosenkompott und Lavendel-Vanilleeis

Gateau of tiramisu with apricot compote and lavender - vanilla ice cream

oder/or

Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grape

Preis 54,00 Euro