



**Aperitifempfehlung  
Kumquats-Prosecco**

**Weißwein**

**2015 Schiefer Riesling  
Weingut- van Volxem- Mosel**

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

**Rotwein**

**2015 Spätburgunder Kabinett trocken Magnum  
Weingut Koehler-Ruprecht, Pfalz**

0,1 L 6,00 €    0,2 L 10,30 €    1,5 L 72,00

**Digestif Empfehlung**

**Edelbrand von Hans Reisetbauer Apfel, Williams, Zwetschge oder Marille**

2cl 12,00€

Mit Coravin™

**2013 Halenberg Riesling G.G Weingut Emrich Schönleber**

0,1 L 18,50    0,2 L 35,50    0,75 L 107,00

**2007 Château Léoville Poyferre. Grand Cru Classé Deuxième**

0,1 L 24,00    0,2 L 46,50    0,75 L 145,00

**Menü**

**Amuse Gueule**

**Räucherforellen-Schnitte an Meerrettichcreme mit Waldorfsalat  
und Sepia-Apfel-Gel**

Gâteau of smoked trout on horseradish cream with Waldorf salad and sepia-apple-gel

\*\*\*

**Gebratene Riesengarnele auf Risonudel-Risotto mit Spinat und Pinienkernen**

Grilled king prawn on noodles- risotto with spinach and pine nuts

**Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice**

**Skreifilet auf wildem Brokkoli und Yuzu-Süßkartoffelpüree**

Fillet of winter cod with wild broccoli and mashed yuzu sweet potatoes

**oder/or**

**Irischer Lammrücken unter der Currykruste**

**auf Ragout von Artischocken-Spinat & Minze mit Selleriepüree**

Saddle of Lamb under curry crust on ragout of artichoke-spinach & mint with mashed celery

**Dessert zur Wahl / Dessert of your choice**

**Schnitte von der Ashanti Grand Cru Schokolade an Kokossauce mit Rum-Ananas  
und Eis von geschmorter Banane**

Slices of Ashanti Grand Cru chocolate on coconut sauce, rum pineapple and ice cream from braised banana

**oder/or**

**Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys**

**von Maître Affineur Waltman**

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

**Preis 58,00 Euro**

Liebe Gäste, genießen Sie große und seltene Weine glasweise. Mit dem Coravin™ System haben wir die Möglichkeit aus der noch verschlossenen Weinflasche, die gewünschte Menge Wein zu entnehmen, ohne den Korken zu ziehen. Die Oxidation des Weines wird verhindert – Qualität und Geschmack bleiben erhalten.

Dear guests, enjoy rare and exclusive wines by the glass. Using Coravin™ gives us the opportunity to infer wine from a sealed bottle without removing the cork. This prevents oxidation and the wine remains tasteful and of prime quality.