

Schlemmer-Menü

Offener Raviolo „Alberto“

geflämmt Seeteufel/Argentinische Rotgarnele Wildfang/
Cima di Rapa/Spitzpaprika/Cashewkerne/Porto bello

2018 Grüner Veltliner Fingerspitzengefühl QbA (Falstaff 89 Punkte) trocken/Franz Hahn/Pfalz

Gebratene französische Entenstopfleber Label Rouge

Blanc de Noir Schaum/Traubenschnitte/Spitzkohl/Brioche/Pancetta

2019 Chateau Vignol Bordeaux Rosé trocken/Doublet/Bordeaux

Gebratene Perlhuhnbrust „Label Rouge“

Zerlei vom Perlhuhn/Brombeeren/Shiitake Pilze/Baby Pak Choi
Brezeln Knödel/Kerbel

2017 Blaufränkisch Merlot trocken/J. Heinrich/Mittelburgenland

Gratinierte Pflaumen aus Mechernich

Schokoladen Kuchen/Walnuss Parfait/Pflaumen Kompott

2019 Gewürztraminer Trocken/Enate/Somontano DOP

3 Gang 52,00 (ohne Entenstopfleber)

4 Gang 64,00

Weinbegleitung 0,1l 3 Gang 14,90

Weinbegleitung 0,1l 4 Gang 19,90