



Aperitif

Mille Bolle Spumante Rosé,
Sacchetto, Italien/Veneto

Weinabend

Gruß aus der Küche

Garnele mit Chorizo, Mango,
Sellerie und Parmesan

2024 Riesling Reserve, Weingut Schumann-Nägler,
Rheingau/Deutschland

Gegrillter Skrei mit Buttersoße,
roter Bete und Kräuterrisotto

2025 Chardonnay, Kellerei Tramin,
Südtirol/Italien

Zitronen-Ingwer-Sorbet

Geschmorte Keule vom Schwarzfederhuhn
mit Rotweinsauce, zweierlei Zwiebel und Kartoffel

2023 Douro Reserva, Weingut Feuerheerds,
Douro/Portugal

Nougat mit Banane
und Weizengras

2024 Ortega Auslese, Weingut Bus,
Pfalz/Deutschland

Menü 110,- €

78 € Menü + 32 € Weinbegleitung

Digestif

Brandy de Jerez
Solera Gran Reserva,
Andalusien/Spanien

