

## Valentinstag 5-Gang Menü

**Tatar von Wildfang Garnelen | Avocado | Quinoa | Gurke | Radieschen | Kresse | Korianderöl**

*2017 Assyrtiko Santorin PDO | Argyros Estate | Santorin - Kykladen*

\* \* \*

**Pastinakensuppe | Lamm-Köfte | Sumach | Minzöl**

*2020 Naked White | CH, WB, GV, WR, Muscat Ottonel | Weingut Heinrich | Burgenland*

\* \* \*

**Büffelricotta-Spinat-Nocken | Nussbutter | Mimolette | frittiertes Salbei**

*2018 Chablis AOC | Chardonnay | Domaine l'Enclos | Burgund*

\* \* \*

**Barberie Entenbrust | Enten-Tramezzino | rote Beete | Birne | Portweinjus**

*2017 Planetes de Nin "Garnatxes en Amfora" aus der Magnum | Grenache | Familia Nin Ortiz | Priorat*

\* \* \*

**Gateau von weißer Schokolade & Kokos | Himbeer-Ganache | Galliano-Espuma | Physalis**

*2016 Gewürztraminer Steingrubler | Domaine Albert Mann | Elsass*

Preis 5-Gang Menü: 72,00€

Preis Weinbegleitung: 5-Gang 43,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.