

Spargelmenü 2018

Pata Negra und Gran Biscotto Classico Schinken

Pochiertes Ei / Saiblingskaviar / Trüffelvinaigrette

Schaumsüppchen und Sauerampfer

Pulpo / Lardo / Tramezzini

Label Rouge Lachs

Quiche / Frühlingskräuter / Zitronenmarmelade / Mandel-Spargelveloute

Perlhuhnbrust und Jakobsmuschel roh mariniert

Süßkartoffel-Nambrikpüree / Ingweremulsion / Krustentiercreme

Valrhona Dulce Törtchen und Waldmeister

Spargel-Erdbeereis / Holunderblüte / Baiser

oder

Rohmilch-Käse der uns schmeckt

Karotten-Sternanis Marmelade / Kümmelknäcke / Früchtebrot

3 – Gang – Menu € 49.00

4 – Gang – Menu € 59.00

5 – Gang – Menu € 69.00

Unsere Weinempfehlung:

Grüner Veltliner "Friendly"

Laurenz V., Kamptal, Österreich 2014 Flasche 0,75l € 32.00 / 0,2l € 9.00

Der Laurenz "Friendly" Grüner Veltliner besitzt ein verführerisches, exotisches Fruchtbouquet, verwoben mit Aromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Darunter mengt sich die typische Veltliner Würze mit einem Hauch von weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich sehr saftig, weich und von einer feinen Fruchtsäure gestützt. Einfach Friendly.

Merlot Herrenberg

Manz, Rheinhessen, Deutschland 2014 Flasche 0,75l € 42.00 / 0,2l € 12.00

Der Merlot Herrenberg von Eric Manz ist meine Merlot Entdeckung 2018. Er ist unglaublich dicht und nachhaltig, mit viel Waldbeeraromen und einer unendlichen Länge. Kurz, ein Merlot von internationalem Format.