

Unsere Weinbegleitung

Gerne empfehlen wir Ihnen die folgenden
Weine korrespondierend zu unserem Menü.

Zur Foie Gras:

2020 Rotschiefer Riesling „Kabinett“
Weingut Van Volxem
Saar, Deutschland
7,50 € - 0,1 l

Zu den Krustenterravioli:

2019 Weissburgunder und Chardonnay
Weingut Wittmann
Rheinhessen, Deutschland
7,50 € - 0,1 l

Zum gebratenen Rücken:

2016 Petit Syrah Lytton Estate
Ridge Vineyards
Kalifornien, USA
12,50 € - 0,1 l

Zum Dessert:

2007 Château Coutet
1e Grand Cru Classé
Sauternes, Frankreich
10 € - 0,05 l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 35

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs
3 oder 4 Gang

Foie Gras

Banyuls | Birne | Salzbuttermbriche

Krustenterravioli

Gewürzkarotte | Spitzkohl
Gewürzkarottencreme | Bergamotten-Bisque

Gebratener Rücken

vom Australischem Black Angus Beef
Topinambur | weiße Essigzwiebel
Semmelstoppelpilze | Ochsenschwanzragout
Trüffeljus

Original Beans Schokoladendessert

Mousse | Milkschokoladencreme | Chantilly
eingelegte Kumquats | Piemonteser Haselnüsse
Baileyseis

3 Gang Menü € 55

4 Gang Menü € 70

Liebe Gäste,

herzlich
Willkommen
zum

Lunch  Menü

im
FAVORITE
restaurant