

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Europäischen Hummer:

2020 Rheingau Riesling
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland
8,50 € - 0,1l

Zum Kabeljau:

2019 Chardonnay
Catena Alta
Mendoza, Argentinien
10,50 € - 0,1l

Zum Deutschen Milchkalb:

2013 Pinot Noir Rhini
Weingut Ziereisen
Baden, Deutschland
13 € - 0,1l

Zum Dessert:

Cuvée Rosé
Laurent Perrier
Champagne, Frankreich
20 € - 0,1l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 50

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Zweierlei vom Europäischen Hummer
- konfierte Hummerstücke und Hummersalat -
weißer Spargel | Eigelbcreme
gelierte Tomatenessenz | weißes Spargeleis

Kabeljau mit Lauch-Zitronenemulsion
und Hollandaise-Espuma
Ofenlauch | eingelegte Senfkörner
konfierte Kartoffel | Rieslingschaum

Gebratener Rücken vom Deutschen Milchkalb
mit Bärlauchkruste
grüner Spargel | Artischocke | Essigzwiebeln
Bärlauchknospen | Gremolatajus

Pochierter Rhabarber
Mandelchantilly | marinierte Himbeeren
Mandelstreusel | Schafjoghurt-Honig-Eis

3 Gang Menü € 55

4 Gang Menü € 70

Lunchtime is "Kabi" time

- Empfehlung unseres Sommeliers

Sebastian Lisges -

2021 Rotschiefer Riesling Kabinett
Weingut Van Volxem
Mosel, Deutschland
0,75 l à € 55

Liebe Gäste,

herzlich
Willkommen
zum

Lunch menü

im
FAVORITE
restaurant