

## Unsere Weinbegleitung

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

*Zum Europäischen Hummer:*  
2020 Silvaner „Ihringer Winklerberg“  
Weingut Dr. Heger  
Baden, Deutschland  
7 € - 0,1l

*Zum Spargel:*  
2021 Weißburgunder vom Löss  
Weingut Franz Keller  
Baden, Deutschland  
7,50 € - 0,1l

*Zum Kikok Maishähnchen:*  
2013 Pinot Noir Rhini  
Weingut Ziereisen  
Baden, Deutschland  
13 € - 0,1l

*Zum Dessert:*  
„La Cuvée“ brut  
Laurent Perrier  
Champagne, Frankreich  
11 € - 0,15l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 30

## From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

**Salat vom Europäischen Hummer  
mit geliertem Wassermelonen-Tomatensud**  
grüner Spargel | Estragonemulsion | Spargeleis

**Mainzer weißer Spargel vom Kastanienhof**  
pochiertes Eigelb | Spargel-Kartoffelespuma  
Zitronenconfit | Spargelschaum

**Kikok Maishähnchen**  
gebratene Brust mit Kräuter-Zitronenkruste  
geschmortes Keulenragout | Gremolatajus  
Italienische Artischocken | Tomatillochutney

**Pochierte Zitronencreme**  
marinierte Himbeeren | Zitronenmadeleine  
Basilikum- Pistazieneis

3 Gang Menü € 55

4 Gang Menü € 70

*Lunchtime is "Kabi" time*

- Empfehlung unseres Sommeliers

**Sebastian Lisges -**

2020 Nierstein Riesling Kabinett  
Weingut Kühling Gillot  
Rheinhessen, Deutschland  
0,75l à € 35

Liebe Gäste,

herzlich  
Willkommen  
zum

Lunch menü

im  
FAVORITE  
restaurant