

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Tatar von der Gelbschwanzmakrele:
2021 Weissburgunder "vom Löss"
Weingut Franz Keller
Baden, Deutschland
7,50 € - 0,1 l

Zum gebratenen Kabeljau:
2019 Chardonnay
Catena Alta
Mendoza, Argentinien
10,50 € - 0,1 l

Zum Kikok Maishähnchen:
2016 Riesling Kirchspiel Grosses Gewächs
Weingut Wittmann
Rheinhessen, Deutschland
18 € - 0,1 l

Zum Dessert:
2014 SW
Weingut Velich
Burgenland, Österreich
7,50 € - 0,15 l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 40

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Tatar von der Gelbschwanzmakrele
eingelegte Gurkenperlen | Avocadocreme
grüner Gazpachosud

Gebratener Kabeljau mit Pimento de la Vera
Emulsion und Pata Negra Crunch
Bohnenragout | Lardo | schwarze Bohnencreme
Zitronenconfit | Krustentier-Pernodschaum

Kikok Maishähnchen

Brust mit Kräuterkruste

Praline von geschmortem Keulenragout
Italienische Artischocken | Tomatillochutney
gebratene Ricottanocken | Gremolatajus

Dessert von Original Beans

dunkle Schokoladenmousse | weiße Chantilly
Himbeere | Kakaobiskuit | Baileyseis

3 Gang Menü € 55

4 Gang Menü € 70

Lunchtime is "Kabi" time

- Empfehlung unseres Sommeliers

Sebastian Lisges -
2021 Riesling Kabinett
Weingut Gehring
Rheinhessen, Deutschland
0,75 l à € 50

Liebe Gäste,

herzlich
Willkommen
zum

Lunch menü

im
FAVORITE
restaurant