

## Unsere Weinbegleitung

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

*Zum Dänischen Langostino:*  
2020 Rheingau Riesling  
Weingut Robert Weil  
Rheingau, Deutschland  
8,50 € - 0,1l

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

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

*Zum Dessert:*  
2010 Carmes de Rieussec  
Château Rieussec  
Sauternes, Frankreich  
9 € - 0,15 l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 40

## From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Dänischer Langostino mit Black Queen Kaviar  
eingelegt Gurke | marinierte Wassermelone  
Tomberries | Büffel-Burrata | grüner Gazpachosud

Gebratener Kabeljau mit Zitronen-  
Basilikumemulsionen und Olivencrunch  
weiße Bohnencreme | Pastisschaum  
gefüllte Schweinebauchröllchen | Paprikachutney

Kikok Maishähnchen  
gebratene Brust mit Kräuterkruste  
geschmortes Keulenragout  
auf Salz geschmorte Rosso di Firenze  
Cipolla de Tropea Chutney | Zwiebeljus  
Italienische Artischocken | gebratene Ricottanocken

Marinierte dunkle Beeren  
Grand Cru Schokoladenmousse Original Beans  
Chantilly | Cassissorbet | Kakaobiskuit  
Cru de Cacao Eis

3 Gang Menü € 55

4 Gang Menü € 70

*Lunchtime is "Kabi" time*

- Empfehlung unseres Sommeliers

**Sebastian Lisges -**

2020 Grauschiefer Riesling „Kabinett“

Weingut Van Volxem

Mosel, Deutschland

0,75 l à € 55

Liebe Gäste,

herzlich  
Willkommen  
zum

Lunch menü

im  
FAVORITE  
restaurant