Unsere Weinbegleitung

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

Zum Ora King Lachs:
2021 Sauvignon Blanc
Weingut Weedenborn
Rheinhessen, Deutschland
8 € - 0,1 l

Zum gebratenen Heilbutt:
Vintages Riesling Edition II
Weingut Dreissigacker
Rheinhessen, Deutschland
7,50 € - 0,1 l

Zum Deutschen Milchkalb:
2013 Pinot Noir Rhini
Weingut Ziereisen
Baden, Deutschland
13 € - 0,1 l

Zum Dessert:
2016 Cuvée Katharina
Sekthaus Raumland
Rheinhessen, Deutschland
7,50 € - 0,15 l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 30

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Sanft gegarter Ora King Lachs
mit golden Queen Kaviar
eingelegter Rettich | Gurkenchutney | Pastissud
geeister Staudensellerie

Gebratener Heilbutt mit Basilikum-
Zitronenemulsion und Olivencrunch
Bohnen | Fenchelcreme
Piment d´Espelette Espuma | Noilly Prat Schaum

Zweierlei vom Deutschen Milchkalb
- gebratener Rücken mit Kräuterkruste
und gebackenes Bries -
Petersilienwurzel | gebratene Pfifferlinge
03Ofenlauch | Kubebenpfefferjus

Marinierte Himbeeren
Mandelmadeleine | Joghurtchantilly
gesalzener Joghurtcrunch | Blütenzuckereis

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

Lunchmenü

im
FAVORITE
restaurant