

Unsere Weinbegleitung

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

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

Zum Norwegischen Kabeljau:
2019 Sancerre Grande Cuvée
Domaine de Ladoucette
Loire, Frankreich
14 € - 0,1 l

Zum Pfälzer Rehrücken:
2021 Lagrein
Cantina Terlan
Südtirol, Italien
10 € - 0,1 l

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

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 35

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Tatar vom Ora King Lachs mit Gurkengelee
eingemachte Rettichperlen | Eigelbcreme
Petersiliensauce | geeister Staudensellerie

**Norwegischer Kabeljau mit Basilikum-
Zitronenemulsion und Olivencrunch**
Bohnen | Fenchelcreme
Piment d'Espelette Espuma | Noilly Prat Schaum

Pfälzer Rehrücken mit Pinienkern-Zwiebelkruste
Kohlrabi-Spitzkohlröllchen | Steinpilze
eingemachte Zwiebel | Banyulsjus

Original Beans Bio Schokolade
dunkle Schokoladenmousse | Creme Chantilly
Milchschokoladencreme | pochierte Zwetschgen
Crue de Cacao Eis

3 Gang Menü € 59

4 Gang Menü € 74

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