

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Tatar Ora King Lachs:
2021 Rotschiefer Riesling Kabinett
Weingut Van Volxem
Mosel, Deutschland
8 € - 0,1 l

Zum gebratenen Kabeljau:
2019 Sancerre Grande Cuvée
Domaine de Ladoucette
Loire, Frankreich
14,50 € - 0,1 l

Zum Rehrücken:
2013 Pinot Noir Rhini
Weingut Ziereisen
Baden, Deutschland
13,50 € - 0,1 l

Zum Dessert:
2009 Riesling Auslese "Saarburger Rausch"
Forstmeister Geltz Zilliken
Mosel, Deutschland
10,50 € - 0,15 l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 45

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Tatar vom Ora King Lachs
Eigelbcreme | Meerrettichmousse | Pernodsauce
Kürbis-Krustentiereis mit Lakritzsalz

**Gebratener Kabeljau
mit Rotwein-Schalottenbutterkruste**
gebratene Rosenkohlblätter | Schwarzwurzelcreme
getrüffelte Sauce Bearnaise | Champagnerschäum

**Gebratener und lackierter Rehrücken
aus hessischer Jagd**
Rote Bete Tatar | Topinambur | Cranberries
Radicchio Trevisano Tardivo | Wacholder-Pfefferjus

Original Beans Bio Schokolade
dunkle Schokoladenmousse
gesalzene Milkschokoladencreme
pochierte Birne | Crue de Cacao Eis
Birnen-Gewürzsud

3 Gang Menü € 59

4 Gang Menü € 74

Lunchtime is "Kabi" time

- Empfehlung unseres Sommeliers
Sebastian Lisges -

2021 Riesling Kabinett "Saarburger Rausch"
Forstmeister Geltz Zilliken
Mosel, Deutschland
0,75 l à € 70

Liebe Gäste,

herzlich
Willkommen
zum

Lunch menü

im
FAVORITE
restaurant