

Unsere Weinbegleitung

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

Zur Variation von Foie Gras:
2009 Riesling Auslese "Saarburger Rausch"
Forstmeister Geltz Zilliken
Mosel, Deutschland
10,50 € - 0,1 l

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

Zum Rücken vom Deutschen Weiderind:
2017 Sereno
Villa Santo Stefano
Toskana, Italien
11 € - 0,1 l

Zum Dessert:
Franciacorta Cuvée Prestige, extra brut
Ca' dell Bosco
Lombardei, Italien
16,50 € - 0,15 l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 50

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Variation von der Nivo Finesse Foie Gras &
Graham's Vintage Portwein
Terrine | Mousse | geräucherte Späne
Portweingelee | Macadamia | schwarzer Trüffel
Stopfleber-Portweines

Gebratener Heilbutt mit Rotweinbutterkruste
und Meerrettich
Schwarzwurzel | Zitronenspinat | Rieslingschaum
gebratene Rosenkohlblätter | Senfespuma

Gebratener Rücken vom Deutschen Weiderind
mit Walnuss-Trüffelkruste
Artischocke | Ofenlauch
glasierter Gänseleberavioli
getrüffelte Sauce Bearnaise | Kubebenpfefferjus

Original Beans Bio Schokolade
dunkle Schokoladenmousse
gesalzene Milkschokoladencreme
Grand Marnier Chantilly | eingelegte Kumquats
Mandel | Kumquatpüree | Nusseis

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