

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Hummersalat:

2021 Loibner Riesling Federspiel
Weingut Knoll
Wachau, Österreich
11,50 € - 0,1 l

Zum gebratenen Skrei:

2019 Chardonnay
Catena Alta
Mendoza, Argentinien
11 € - 0,1 l

Zum Deutschen Weiderind:

2021 Barbera D´Alba
Borgogno
Piemont, Italien
11 € - 0,1 l

Zum Dessert:

2010 Carmes de Rieussec
Château Rieussec
Sauternes, Frankreich
10 € - 0,05 l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 40

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Hummersalat mit Kürbis-Chorizo-Gelee
eingelegte Fingermöhren
violette Gewürzkarottencreme | Feldsalat
Hummer-Curryeis

**Gebratener Skrei mit Schnittlauchemulsion
und Kartoffelcrunch**
Rote Bete | Lauch | Purple Rain Kartoffelstampf
Corned Beef Espuma | Sauerkrautschaum

**Roastbeef vom Deutschen Weiderind
mit Walnuss-Trüffelkruste**
Artischocke | BBQ-Lauch | glasiertes Bries
getrüffelte Sauce Béarnaise | Kubebenpfefferjus

Original Beans Schokoladendessert
zartbittere Schokoladenmousse | Creme Chantilly
gesalzene Nougatcreme | eingelegte Mandarinen
Lemon Curd Eis

3 Gang Menü € 59

4 Gang Menü € 74

Lunchtime is "Kabi" time

- Empfehlung unseres Sommeliers

Sebastian Lisges -

2021 Saarburger Rausch Riesling „Kabinett“

Forstmeister Geltz Zilliken

Mosel, Deutschland

0,75 l à € 70

Liebe Gäste,

herzlich
Willkommen
zum

Lunch  menü

im
FAVORITE
restaurant