

## Unsere Weinbegleitung

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

*Zum Ora King Lachs:*  
2021 Alvarinho  
Weingut Künstler  
Rheingau, Deutschland  
8,50 € - 0,1 l

*Zum gebratenen Skrei:*  
2019 Chardonnay  
Catena Alta  
Mendoza, Argentinien  
11 € - 0,1 l

*Zum Deutschen Milchkalb:*  
2020 Spätburgunder "Oberbergener Bassgeige"  
Franz Keller  
Baden, Deutschland  
11 € - 0,1 l

*Zum Dessert:*  
„La Cuvée“, brut  
Laurent Perrier  
Champagne, Frankreich  
15 € - 0,15 l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 45

## From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

**Zweierlei Ora King Lachs**  
gebratene Blumenkohlröschen  
geröstete Langueta Mandel | Blumenkohlcreme  
Pernodeis mit Lakritzsalz

**Gebratener Skrei**  
Stampf von Purple Rain Kartoffeln | Lauch  
Senfespuma | Rieslingschaum

**Zweierlei vom Deutschen Milchkalb**  
gebratener Rücken mit Walnuss-Trüffelkruste  
glasiertes Bries | Topinambur | Artischocke  
gebratene Rosenkohlblätter  
Treviso Tardivo Chutney | Kubebenpfefferjus

**Gefüllte Mini-Kokosnuss**  
eingelegte Ananas | Kokosbiskuit | Pina Coladaeis

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 € 65

Liebe Gäste,

herzlich  
Willkommen  
zum

Lunch menü

im  
FAVORITE  
restaurant