

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Hummersalat:
2021 Sauvignon Blanc
Weingut Weedenborn
Rheinhessen, Deutschland
8,50 € - 0,1 l

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

Zum gebratenen Lammrücken:
2014 Twenty Eight Road
D´Arenberg
McLaren Vale, Australien
12 € - 0,1 l

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

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 42

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Marinierter Hummersalat
Kohlrabi aus dem Salzteig | Erbsen
Erbsencreme | Pernodeis

Gebratener Skrei mit Gremolatabutterkruste
deutscher weißer Spargel | sautierter Feldsalat
getrüffelte Sauce Béarnaise | Rieslingschaum

Gebratener Lammrücken mit violetter Currykruste
glasierte Gewürzkarotte
gebratene Kräuterseitlinge | Spitzkohlröllchen
Salzzitronen-Olivenjus

Birne | Ziegenfrischkäse | Walnuss
pochierte Birne | Honig Chantilly
Walnussmadeleine | Ziegenfrischkäseei

3 Gang Menü € 59

4 Gang Menü € 74

Lunchtime is "Kabi" time

- Empfehlung unseres Sommeliers

Sebastian Lisges -
2021 Terra F Riesling Kabinett
Weingut Eppelmann
Rheinhessen, Deutschland
0,75 l à € 55

Liebe Gäste,

herzlich
Willkommen
zum

Lunch menü

im
FAVORITE
restaurant