

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Hummersalat:

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

Zum gebratenen Heilbutt:

2022 Grauer Burgunder
Andreas Laible
Baden, Deutschland
9,50 € - 0,1 l

Zum U.S. Nebraska Gold Label Beef:

2018 Petit Syrah Litton Estate
Ridge Vineyards
Kalifornien, USA
15,50 € - 0,1 l

Zum Dessert:

2009 Riesling Auslese „Saarburger Rausch“
Forstmeister Geltz Zilliken
Mosel, Deutschland
10,50 € - 0,05 l

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 45

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Hummersalat

weißer Spargel | Erbsencreme
klares Tomatengelee | weißes Spargeleis
Estragon-Erbsenkresseemulsion

**Gebratener Heilbutt mit Kapern-Limettenaioli
und konfiertem Schweinebauch**

gebratene Artischocke | Fenchelsalat
Pimenton de la Vera Espuma | Chorizoschaum

U.S. Nebraska Gold Label Beef

- gegrilltes Roastbeef vom Green Egg
mit Balsamico-Schalottenkruste
und glasierten Ochschwanzpralinen -
auf Salz gegarte Tropea Zwiebel
glasierte Cipolline Borettane | gebratene Pfifferlinge
Urwaldpfefferjus

Gefüllte Himbeermousse

Crème Chantilly | marinierte Himbeeren
Basilikummadeleine | Lemoncurdeis

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