

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Ora King Lachs:

2021 Mölsheim Riesling

Weingut Full

Rheinhessen, Deutschland

0,1l – 7,50€

Zum Schellfisch:

2022 Ahrweiler Weissburgunder

Weingut Meyer-Näkel

Ahr, Deutschland

0,1l – 10,50 €

Zum Milchkalb:

2013 Pinot Noir Rhini

Weingut Ziereisen

Baden, Deutschland

0,1l – 14 €

Zum Dessert:

2016 Carmes de Rieussec

Château Rieussec

Sauternes, Frankreich

0,05 l – 9 €

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 40

From Roots to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Zweierlei vom Ora King Lachs

- marinierte Tranchen und Tatarröllchen -
eingelegter Rettich | Apfel-Fenchelsud
Krustentier-Karotteneis mit Lakritzsalz

Gebratener Schellfisch mit Rote Bete- Meerrettichkruste

Rahmspitzkohl | Rote Bete | Corned Beef Espuma
eingelegte Gurke | Sauerkrautschaum

Zweierlei vom Deutschen Milchkalb

- gebratener Kalbsrücken mit Röstzwiebelkruste
und glasiertes Kalbsbries -
Petersilienwurzel | Pfifferlinge | Cipolline Borettane
Sauce Béarnaise Espuma | Gremolatabutterjus

Gefüllte Ricottamousse

marinierte Beeren | Pistaziencrumble
gebackene Basilikum Madeleines
Limonenkresseeis

3 Gang Menü € 59

4 Gang Menü € 74

Lunchtime is Kabi time

- Empfehlung unseres Sommeliers

Sebastian Lisges -

2022 Scheurebe, Kabinett

Weingut Braunewell

Rheinhessen, Deutschland

45 €

Liebe Gäste,

**herzlich
Willkommen
zum**

Lunch  **menü**

**im
FAVORITE
restaurant**