

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Hummer:

2021 Riesling
Weingut Full
Rheinhessen, Deutschland
0,1l – € 7,50

Zum Heilbutt:

2022 Ahrweiler Weißburgunder
Weingut Meyer-Näkel
Ahr, Deutschland
0,1l – € 10,50

Zum Beef:

2014 Twenty eight road
Weingut d´Arenberg
McLaren Vale, Australien
0,1l – € 12

Zum Dessert:

2007 Riesling Spätlese
- aus der Magnumflasche -
VDP. Grosse Lage Wehlen Sonnenuhr
Wegeler Weingüter
Mosel, Deutschland
0,05 l – € 10

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 40

From Roots to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Zweierlei vom Europäischen Hummer

- Hummersalat und konfiertes Schwanzstück -
Blumenkohlcreme | eingelegter Apfel
Marcona Mandel | Bergamottenconfit
Bergamotte-Blumenkohl Eis

Gebratener Heilbutt

mit Zitronen-Schnittlauchemulsion

Rote Bete Tatar | Selleriecreme
Corned Beef Espuma | Sauerkrautschaum

Gebratenes Roastbeef vom Campo Beef mit Schalottenbutterkruste und gebackenes Bries

Tropea Zwiebel | Ofenlauch
gebratene Pilze | glasierte Cipollini
Sauce Béarnaise Espuma | Pfefferjus

Original Beans Bio Schokolade

dunkles Schokoladenmousse | marinierte Beeren
gebackene Estragon Madeleines
Pistazien Chantilly | Lemoncurd Eis

3 Gang Menü € 59

4 Gang Menü € 74

Lunchtime is Kabi Time

- Empfehlung unseres Sommeliers

Sebastian Lisges -

2021 Riesling „Terra F“, Kabinett
Weingut Eppelmann
Rheinhessen, Deutschland
60 €

Liebe Gäste,

**herzlich
Willkommen
zum**

Lunch  **menü**

**im
FAVORITE
restaurant**