

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Hummer:

2022 Sauvignon Blanc
Weingut Weedenborn
Rheinhessen, Deutschland
0,1l - € 8,50

Zur Lachsforelle:

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

Zum Reh:

2017 Syrah
Weingut Knipser
Pfalz, Deutschland
0,1l - € 14,50

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

Kürbis | Gelbe Bete | Feldsalat
Krustentier Eis

Sanft gegarte Lachsforelle

mit gelierter Rote Bete-Lachsforellenconsommé

Meerrettich | Rote Bete Tatar | eingelegte Gurken
Kartoffel Espuma | Champagnerschaum

Gebratener Rehrücken mit Pistazien-Fichtenkruste und mit Reh gefüllte Ravioli

ofengerösteter Sellerie | Wirsing | Cranberries
gebratene Kräuterseitlinge | Wacholder-Essigjus

Gefüllte Mandarinenmousse

eingelegte Kumquats | Kakaobiskuit
Mandel Creme Chantilly | Amarula 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**