

SUMMER DINNERMENÜ

VORWEG

BALDUCCI-BROT

Frühlingskräuterquark • Meersalz • Balducci-Olivenöl

VORSPEISEN

GRATINierter ZIEGENKÄSE

Wiesenkräuter • Sauerkirsch-Chili-Chutney

TEMPURA-GARNELE

Kimchi-Mayonnaise • Asiatischer Gemüsesalat

CARPACCIO VOM GRASRIND

Sommertrüffel • Limonenöl • Rucola • Parmesan

JOSE GOURMET THUNFISCH IN OLIVENÖL

Gedörrte Tomaten • Salsa Verde

HAUPTGANG

GEGRILLTE BRUST VOM FRANZÖSISCHEN LANDHUHN

BBQ-Jus • Gerösteter wilder Brokkoli • Ofendringlinge

ODER

GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH

Limonen-Beurre blanc • Radieschen-Edamame-Gemüse • Kartoffel-Lauch-Gnocchi

ODER

TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN

Sonnentomaten • Schnittlauchsud • Parmesan Reggiano

DESSERT

TRIFLE VON VANILLE-MASCARPONE

Cantuccini • Frische Beeren

ODER

CAFÉ AFFOGATO

Espresso • Hausgemachtes Vanillerahmeis

49 € PP

WINE FLIGHT – 29 € PP

PASSENDE WEINBEGLEITUNG MIT WECHSELNDEN WEINEN ZU JEDEM GANG

PRO PERSON WERDEN 3 X 0,1L UND 1 X 0,05L AUSGESCHENKT

2023 Riesling FINE feinherb, Gut Hermannsberg, Nahe	→	Ziegenkäse Garnele
2023 Pinot blanc Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel	→	Carpaccio Thunfisch
2023 Rosé vom Pinot Noir, Weingut von Oetinger, Rheingau	→	Wolfsbarsch Tagliatelle
2023 Côtes du Rhône, Saint Cosme, Rhône	→	Brust vom Landhuhn
2019 Riesling Römerberg Auslese, Weingut Kauer, Nahe	→	Mascarpone Affogato