



Amuse-Gueule: *Wildgarnele* mit Pomelo
Champagne 1er Cru Brut „L'Ouverture“ Champagne - SAVART

Gurke + Fenchel mit Kaviar & Blüten
2016 Douro Branco „La Rosa“ Quinta de la Rosa, Portugal

Carbonara „neu“
2017 Chardonnay Selección „Dominio de Punctum“ Bodega Dominio de Punctum, La Mancha

Seeteufel mit Melone & Avocado
2016 Chardonnay „Reserve“ Weingut Andres, Pfalz

Bete mit geeister Buttermilch & grünem Bohnensaft
2016 Silvaner « Alte Reben » Ökologischer Landbau Kraemer, Franken

Wachtel mit Palmherzen & Spinat
2017 Pinot Noir „Herrenstück“ Weingut Holger Koch, Baden

Kir Royal-Sorbet

Rinderfilet mit Mais & Kakao
2014 « Zerdi » Rosso IGT, Cantrina di Cristina Inganni, Lombardei

Weißer *Kaffee* trifft *Ananas*
2017 Auslese „Muscat-Ottonel, Weingut Angerhof-Tschida, Burgenland



Ich habe einen ganz einfachen Geschmack.

Ich bin stets mit dem Besten zufrieden.

(Oscar Wilde 1854 – 1900)