



# Valentinstag 2023

## APERO

2016 Champagner „Tradition“ Brut Nature, Elise Dechannes

## KÜCHENGRUSS

### WILDGARNELE

Zwiebel-Krusten-Brot mit Aufstrich

## VORSPEISEN

### GEBEIZTER ZANDER | LILA KAROTTE | DILL

2021 Sauvignon Blanc „L'Echo“ Domaine Clos Roussely, Loire 0,1l

### PILZ-BRIOCHE | SPINAT | EI

2021 KALKUNDKIESEL weiss, Weingut Claus Preisinger, Burgenland 0,1l

### FERKEL | FEIGE | PETERSILIENWÜRZEL

2021 „LE GENETS“ Blanc, Chateau de Roquefort, Provence 0,1l

SORBET: Granatapfel

## HAUPTSPEISEN

### SKREI | WEISSKRAUT | THAI BASILIKUM

2020 Macon Villages „Les Sardines“ Domaine Robert-Denogent, Macon 0,1l

oder

### RIND | BROKKOLI | MANDEL

2018 „Dusty“ Douro tinto, Quinta do Poeira, Douro 0,1l

## DESSERT

### SCHOKOLADE | HIMBEERE

Lambrusco Grasparossa „Amabile“ Tenuta Corte Manzini, Emilia Romagna 0,1l