



Valentinstags-Menue

Amuse-Gueule:

JACOBSMUSCHEL *mit Chicorée & Karotte + 1 Glas Champagner*

AUSTERN x3 *mit Spinat & Pomelo*

2016 „LES GENETS“ blanc, Chateau de Roquefort, Provence

LACHS *mit Avocado & Koriander*

2016 Chardonnay „Remordimento“ Vina Cerron, La Mancha

WILDGARNELE *trifft MAISHUHN & Edamame*

2015 Müller-Thurgau „Gegenstrom“ Weingut Rainer Zang, Franken

ARTISCHOCKE *mit grüner Olive & Ziegenkäse*

2016 Muscat Blanc à Petits Grains „Trafalgar“ Domaine Mâmârutâá, Fitou

PILZE *mit Petersilienwurzel & -blatt*

2016 „Aus den Dörfern“ Weingut Rosi Schuster, Burgenland

ZANDER *mit Erbse & kandiertem Ingwer*

2015 Grüner Veltliner „Faß N°5 Strasser Stangl“ Weingut Kirchmayr, Niederösterreich

oder

RINDERFILET *mit Erbse & kandiertem Ingwer*

2011 Rioja Reserva „Solar de Libano“ Castillo de Sajazarra, Rioja

HOLUNDERBEERE *mit Vanille & Joghurt*

Lambrusco Grasparossa “L' Acino” Tenuta Corte Manzini, Emilia Romagna

5 Gang Menü 78,-

(+ Jacobsmuschel & Champagner vornweg)

korrespondierende Weine

35,-

6 Gang Menü 90,-

(+ Jacobsmuschel & Champagner vornweg)

korrespondierende Weine

42,-

7 Gang Menü 102,-

(+ Jacobsmuschel & Champagner vornweg)

korrespondierende Weine

49,-