



# Valentinstags-Menue 2019

Amuse-Gueule *Austern Duo mit Mandarine*

2013 Lambrusco „Metodo Classico“ Brut, Cantina della Volta, Emilia Romana

*Ricotta-Ravioli mit Olive & Fenchel*

2017 Soave Classico „Castelcerino“ Az. Agr. Vico & Filippi, Veneto

*Wildgarnele mit Edamame-bisque*

2017 Saint-Bris „Exogyra Virgula“ Domaine Goisot, Burgund

*Rettich mit Curry & Passionsfrucht*

2014 Siefersheimer Silvaner, Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen

*Artischocke mit Spinat & getrockneter Tomate*

2017 Aus den Dörfern weiß, Weingut Rosi Schuster, Burgenland

*Lachs mit Süßkartoffel & Koriander*

2017 Gelber Muskateller, Weingut Zehnthof Luckert, Franken

*Skrei mit Petersilienwurzel & Granatapfel*

2017 Scheurebe trocken, Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen

oder

*Kalbsfilet mit Petersilienwurzel & Granatapfel*

2016 Spätburgunder KALIBER 12, AdamsWein, Rheinhessen

*Rote Bete & Schokolade*

2012 Recioto Classico „Vigneti le Toradare“ Agricola Ca La Bionda, Veneto

7 Gang Menü 102,-

(+ Austern Duo & Lambrusco „Metodo Classico“ Brut vornweg)

korrespondierende Weine

49,-