



Valentinstags-Menue 2020

Amuse-Gueule

WILDGARNELE | MANGOLD | ZWETSCHGE

Méthode Traditionnelle „Favorite“ Brut, Domaine Clos Rousseley, Loire 0,1l

FORELLE | SPINAT

2019 „Popcorn“ Cuvée, Weingut Zillinger, Weinviertel 0,1l

TOPINAMBUR | SULTANINE | WALNUSS

2018 Fiano „Segreto di Bianca“ IGT Puglia, Masseria Cuturi 1881 0,1l

FERKEL | KOHLRABI | HIMBEERE

2016 Silvaner „Langgraben“ Weingut Rainer Zang, Franken 0,1l

POLENTA-RAVIOLI | ROSMARIN | RADICCHIO

2018 Chardonnay „Remordimiento“ Bodegas Vina Cerron, Jumilla 0,1l

SKREI | MUSCHEL | WIRSING

2018 ORANGE „Naturaleza Salvaje“ Bodega Azul y Garanza, Navarra 0,1l

KALBSFILET | PETERSILIENWURZEL | PILZ-CREME

2016 CAIRANNE „La Brunote“ Domaine Alary, Rhône 0,1l

WEISSE SCHOKOLADE | CASSIS

2017 AUSLESE Muscat-Ottonel, Weingut Angerhof-Tschida, Burgenland 5cl

7 Gang Menü 102,-
(+ Wildgarnele & „Favorite“ Brut, vornweg)

korrespondierende Weine

49,-