

CHEF-MENÜ

CEVICHE VOM SCHOTTISCHEM LACHS

Rote Zwiebel | Koriander | Chili | Maiscreme | Pimento di Patron

SCOTTISH SALMON CEVICHE

Red onions | coriander | chili | corn cream | Padron peppers

2021 KAUFMANN, BLANCS DE NOIRS, RHEINGAU

KRUSTENTIERBISQUE

Sanft gegarter Hummerschwanz | Shiitake Dim Sum | Petersilie

SHELLFISH SOUP

Lobster Tail | Shiitake Dim Sum | parsley

2021 KAUFMANN, RIESLING, RHEINGAU

ROSA GEBRATENES MILCHKALBSFILET

Geschmorte Kalbsbäckchen | Kürbiskraut | gegrillter Lauch | Kartoffelstampf

PINK ROASTED SUCKLING CALF

Braised veal cheeks | pumpkin | grilled leek | mashed potatoes

2020 KAUFMANN, PINOT NOIR, RHEINGAU

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

Fenchelragout | Granatapfelsorbet

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Fennel ragout | Pomergranate sorbet

2021 KAUFMANN, RIESLING KABINETT, RHEINGAU

3 GANG MENÜ € 65
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 21,-

4 GANG MENÜ € 75
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 28,-