

Aperitif-Empfehlung

2014 Spätburgunder-Sekt Rosé

Traditionelle Flaschengärung
Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
0,1l à 8,00 €

Wein-Empfehlung

Bis zur Makrele

2017 Riesling Grauschiefer QbA

Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
0,2l à 7,50 €

Zu den Edelfischen

2016 Weißburgunder Kalkstein QbA

Holz-Fass-Reifung
Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland
Weingut Manz
0,2l à 9,00 €

Zum Dessert

2016 Erdener Treppchen, Auslese

100% Riesling
Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
5cl à 7,00 €

Karfreitag-Menü 2018

Carpaccio vom Oktopus

mit Zitronen-Oliven-Öl parfümiert
Späne vom Pfaffenberger, Bio-Hof Kirchhof, Oberellenbach
Pesto von getrockneten Tomaten
aromatischer Rucola

Auf der Haut gebratenes Filet von der Makrele

Gemüse von jungem Lauch & Schalotten
in Riesling-Rahm
geräucherter Reis

Trio von Edelfischen

Steinbutt, Hummer & Jakobsmuschel
hausgemachte Tagliatelle
in Safran-Schaum-Sauce
mit grünem Spargel

Tatar von Mango & Avocado

auf Kokos-Sauce
Sorbet von der Waldhimbeere

4-Gang-Karfreitag-Menü à 54,00 €
Änderungen vorbehalten.