

Aperitif-Empfehlung

2014 Spätburgunder-Sekt Rosé

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

Wein-Empfehlung

Bis zur Tagliatelle

2017 Riesling Grauschiefer QbA

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

Zum Lamm

2013 Vitus QbA

Spätburgunder im Barrique ausgebaut
Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weinhaus Heger
0,2l à 14,00 €

Zum Dessert

2016 Erdener Treppchen, Auslese

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

Oster-Menü 2018

Schaum-Süppchen

vom jungen Blattspinat
Streifen von dünnem Pastrami

Hausgemachte Tagliatelle

in Riesling Kräuter-Rahm angeschwenkt
mit frischem grünen Spargel
Nocke vom Saiblings-Filet
Lachs-Caviar

Duett vom Salz-Gras-Wiesen-Lamm

rosa Kotelette & geschmorte Hüfte
in Spätburgunder-Reduktion
Gemüse aus Staudensellerie, jungem Lauch & Paprika
in Lavendel-Rahm
mediterraner Kartoffel-Stampf

Tatar von Mango & Avocado

auf Kokos-Sauce
Sorbet von der Waldhimbeere

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