



FRÜHLINGSMENÜ

Kohlrabiparpaccio mit Olivenöl, fleur du sel und Salat von gegrilltem Tintenfisch

2008 Sauvignon Blanc Pierneef Organically Grown, La Motte, Franschhoek, Südafrika
2007 Eltviller Riesling Kabinett, Langwerth von Simmern, Eltville, Rheingau



Ravioli gefüllt mit Bärlauch und Ziegenfrischkäse mit gebratenem grünem Spargel

2004 Mandelberg Weißburgunder Grosses Gewächs, Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler, Pfalz



Rosa gebratene Lammkotelettes auf Linsen mit jungen Karotten und Balsamicojus

2006 Chianti Classico, Poggio al Sole, Firenze, Toskana
2006 « Fabelhaft », Dirk van der Niepoort, Douro, Portugal, IMPERIALE — 5 Liter



Rhabarber Tiramisu

1990 Vouvray Grande Moelleux, Brisbarre, Loire, Frankreich
2003 Late bottled Vintage, Niepoort, Douro | MAGNUM — 1,5l

4 Gänge inkl. Weine 🍷 € 89,00 pro Person
3 Gänge inkl. Weine 🍷 € 79,00 pro Person