

# Spätsommer- Menü



## Thunfischtatar und Kalbsrücken mit Kapern und Limonen

2007 Eltviller Riesling Kabinett trocken, Langwerth von Simmern, Rheingau  
2006 Weisburgunder Kabinett trocken, Weingut Bergdolt, Pfalz



## Risotto mit gebratenen Steinpilzen und gehobelem Parmigiano Regiano

2003 Riesling Rudesheim Berg Schlossberg, Weingut Georg Breuer, Rudesheim, Rheingau



## Iberico Schweinerücken mit Sugo aus sonnengereiften Tomaten und geräuchertem Kartoffelpüree

2006 Chianti Classico, Poggio al Sole, Toskana  
2004 Volnay 1er Cru "Santenots", Jaques Prieur, Côte de Beaune, Burgund



## Marillen-Variation (Eis, Sorbet und Salat)

2006 Muscat de Rivesaltes, Domaine de Blanes, Roussillon  
2003 Szamorodny, Istvan Szepsy, Tokaj, Ungarn

4 Gänge inkl. Weine 🍇 € 89,00 pro Person  
3 Gänge (ohne Taglierini) inkl. Weine 🍇 € 79,00 pro Person