

# Wine & Dine Menü

30. Juni 2022

Aperitif Empfehlung

*Campari Amalfi*

Campari/ Bitter Lemon/ Grapefruitsaft

0,2 € 7,50

(auch alkoholfrei)

„Viva la México“

Gebackene Tacco-Perlhuhnroulade

gefüllt mit Mais und Pilzen

Grüne Erbsen-Guacamole / Chilimayo

*2021 Spätburgunder, Blanc de Noir No.1, Brogsitter, Rheinhessen*

Japan Genmaicha

Grüner Japanischer Sencha-Tee und duftendem, geröstetem Naturreis. Leuchtend grün in der Tasse, harmonisch und leicht malzig auf der Zunge.

\*\*

Kaltes Gurken-Dillsüppchen mit BIO Lachstatar

*2021 Klumpp Cuvée blanc, Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden*

Sencha Ecolada Royal Blatt

Zarter, milder Sencha Grüntee mit Ananas- und Erdbeerstückchen, verführerisch akzentuiert mit einer feine Komposition exotisch-fruchtiger Aromen

\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronenöl

cremiges Pfifferlingrisotto und Rucola

*0,1l 2021 CDC Bianco, Cristo di Campobello, Sizilien*

Verbena

Die frischen – auch als „wohlriechendes Eisenkraut“ bekannten Blätter, ergeben einen angenehmen, leichten Tee mit beruhigendem Charakter und extravaganter Zitrusgeschmack.

\*\*

Rinderfilet vom Friesisch Rind

Petersilienpesto / zwei mal Blumenkohl / gebratene Kartoffeln

*2020 Pinotage Family Wines, Coastel Region*

Bio Früchte Tee

Naturbelassene Fruchtemischung, aus Apfelstücken, Weinbeeren, Karottenstücken, Hibiskus, Rote Beete überzeugt durch einen intensiv-aromatischen Geschmack auf reiner, unverfälschter Basis.

\*\*

Mousse au chocolate

mit Fehmaraner Erdbeeren und Buttermilcheis

*After Dinner Cocktail*

Vanille Rooibos

Menü + Weinbegleitung € 69 pro Person oder Menü + Tee-Reise € 69 pro Person  
Wenn Sie wünschen schenken wir Ihnen die einzelnen Weine auch gerne noch einmal nach.  
-pro Glas € 5-