

Deutschland trifft Italien

*Gemeinsam mit Sternekoch Andreas Gerlach
freuen wir uns Ihnen heute Abend einen
wunderbares Degustations Menü
präsentieren zu können*

*„Vermentino“ La pettegola
Castello Banfi 2016 weiß*

~ ~ ~

*„Cabernet Sauvignon“ Belnero
Castello Banfi 2013 rot*

~ ~ ~

*Rosis Rosenmuskateller
Südtirol 2010*

~ ~ ~

Braunfels, 19. Mai 2017

Amuse Bouche

~ ~ ~

*Krausgebeitzter Fjordlachs / marinierte Kartoffeln /
Schnittlauchemulsion / Zitronencreme*

~ ~ ~

Tagliatelle / Pistazien Pesto / Scampi

~ ~ ~

*Porchierter Kabeljau / Schweinebauch / Chorizofond
Ofenpaprika / Olivenöl*

~ ~ ~

*Kalbsfilet / geschmorte Wade / fermentierter Spargel /
Nußbitterschaum / Jus mit Salzpfeffer*

~ ~ ~

Rhabarber Crumble / Sauerrahmeis Schokolade

€ 89,50 inkl. der Weine.