

# # TischLeinDeckDich #



Weinbegleitung

**Monat April**  
Sharing Menü  
Wir machen den Tisch voll, jeder kann genießen  
**Zum Start**  
Spargelespuma | Radieschen | Pumpernickel  
Bacalhau | Bärlauch Mayo  
Kartoffel | Trüffel

\*\*\*

**vorneWeg**  
grüner Spargel | Yuzu | Hollandaise  
Saibling | Gurkentexturen | Sauerrahm  
Lamm geschmort | Süßkartoffel | Estragon

\*\*\*

**Zwischendurch**  
Bärlauch | hausgemachte Pasta

\*\*\*

**Erfrischung**  
Kerbel geeist

\*\*\*

**HauptSächlich**  
Kaninchen  
Karotte | Kaffee

**Kleinigkeiten dazu**  
Fregola Sarda  
Urkarotten geschmort  
Lauwarmer weißer Spargel

\*\*\*

**SüssKram**  
Rhabarber  
Joghurt  
Kalamansi

**95 ohne Pasta**  
**110 mit Pasta**

## **Crémant de Bourgogne „Origines Blanc“**

Kombination aus Burgund, Pinot Noir, Chardonnay  
Aligoté. Schmeckt erfrischend und belebend  
Feine Noten von weißen Früchten

## **Weingut Zillinger, Grüner Veltiner „Neuland“**

Entsteht aus trübem, nicht geklärtem Most.  
Vergärt in Holzfass und Edelstahltank.  
Schlank und pfeffrig würzig im Charakter, Duft nach

## **Azienda Agricola Fiorano, „I Paoli“ IGT**

Warm, weich und würzig im Mundgefühl.  
Erfrischend spröde. Kurze Maischestandzeit sorgt für  
samtige Dichte in den Gerbstoffen

## **Coté Cairn, Clairette de Die, „Tradition“**

Duftet intensiv würzig was Sie der uralten Rebsorte  
Muscat verdankt. Raffiniert feinperlig, aromatisch  
nobel, eher würzig als fruchtig im Duft.  
Feine natürliche Süße harmoniert mit prickelnd  
frischer Säure