

TischLeinDeckDich

Monat Juni

Sharing Menü

Wir machen den Tisch voll, jeder kann genießen

Zum Start

Ceasar Salad | Sardine | Parmesan
Miso Huhn | Koriandercrumble
Pulpo "a la Gallega"

vorneWeg

Lachs Tatar | Tom Yum | Papaya
Ziegenkäse | Curry | Granatapfel
Carpaccio | Rucolamayo | Olivenöl Malto

Zwischendurch

Langostino | Melone | Basilikum | Staudensellerie

Erfrischung

Blutorangensorbet

HauptSächlich

Iberico - Tomahawk

Kleinigkeiten dazu

Geschäumte Kräuterpolenta
Feta in der Folie
Blumenkohl gegrillt

SüssKram

Mango | Kalamata Olive
Joghurt geeist

95€ p.P. ohne Zwischendurch

120€ p.P. mit Zwischendurch

Weinbegleitung

Cremant de Loire | Brut | "L de Grenelle"

Louis de Grenelle | Saumur | Loire

In der Nase frisch und aufrichtig, delikate Aromen
von warmer Brioche gehen über in einen gefüllten
Obstkorb mit Birnen und Weinbergspfirsich

2021 Rueda Verdejo | Jo Pita

Dominio de Verderrubi | Emilio Pita | Rueda

Saftig und intensiv nach weißen Blüten duftend, herb,
trocken auf der Zunge, voller Charme und Geschmeidigkeit,
die in langer salzig inspirierter Spur am Gaumen ausklingt.

2020 Rioja Joven "Collección Terroir"

Castillo San Lorenzo | Rioja | Spanien

Saftiger, schmackhaft fruchterfüllter und trinkfreudiger
Rioja, mit frischer, filigraner Säure und saftiger Frucht.

2018 Jurancon Moelleux

Domaine Castera | Jurancon

Reife Quitten treffen auf gelbes Exotenobst, wohltuende
frische Substanz in angenehm weichen und cremigen
Mundgefühl.

59€