

## # TischLeinDeckDich #

### Monat August

Sharing Menü

Wir machen den Tisch voll, jeder kann genießen

### Zum Start

Beef Tataki

Lachsforellenmousse | Apfel | Meerrettich

Sellerietexturen | Mandel

\*\*\*

### vorneWeg

Wassermelone | Rote Zwiebel | Kalamata | Feta

Kraftshofer Gemüsetopf

Kalb Pochiert | Tomate | Estragon

\*\*\*

### Zwischendurch

Lamm | Pfirsich | Frischkäse

\*\*\*

### Erfrischung

Gin Fizz | Gurke

\*\*\*

### HauptSächlich

Heilbutt | Miso | Lauch | Blumenkohl

### Kleinigkeiten dazu

Limonenrisotto | Pak Choi | Rettichsalat

\*\*\*

### SüßKram

Weißer Schokolade | Brombeere | Lakritz

110€ p.P. ohne Zwischendurch, 130€ p.P. mit Zwischendurch



DER  
SCHWARZE  
ADLER

## Weinbegleitung

### Cremant | L de Grenelle | Brut

Louis de Grenelle | Frankreich | Loire

Trockener Cremant aus 100% Chardonnay-trauben,  
ausgebaut im Edelstahl und Holz.

### Fiano "Segreto di Bianca" | IGP

Massaria Cuturi 1881 | Italien | Apulien

100% Fiano, Spontanvergoren auf Naturhefe,  
ausgebaut im Edelstahl.

### Blauer Spätburgunder

Weingut Seeger | Deutschland | Baden

100% Pinot Noir, ausgebaut in kleinen,  
gebrauchten Holzfässern, unfiltriert.

### Moscato D'Asti Del Tufo

Antonio di Bruno | Italien | Piemont

100% Muskateller, Naturnahe Bewirtschaftung,  
ausgebaut im Edelstahl

59€