

Amuse Gueule

☆☆☆

Aromatische Wildessenz mit Waldpilz-Creperöllchen

☆☆☆

*Gefüllte Gurken mit Krabben-Ingwer-Creme
und
Gegrillte Zucchini mit Olivenpolenta*

☆☆☆

*Steinbutt mit lauwarmem Eigelb gefüllt auf
Selleriepüree und Spinat mit Sauce Mignonette*

☆☆☆

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelrahmsoße

☆☆☆

*Rib Eye Steak vom Dry Age
Auf Süßkartoffelpüree an Pfifferlingen*

☆☆☆

*Käsevariation
Süßes Finale*

Honigcreme mit Mango

Korrespondierende Weine

*Bacharacher Hahn Rießling 2020
Großes Gewächs vom Weingut Toni Jost Mittelrhein*

☆☆☆

*Pinot Noir im Barrique gereift 2019
Vom Weingut Karl Lunnebach Mosel*

☆☆☆

*Bopparder Hamm Feuerlay Grauer Burgunder 2020
Vom Weingut Diedinger Osterspai Mittelrhein*

☆☆☆

*Bacharacher Hahn Rießling Auslese 2018
Vom Weingut Toni Jost Mittelrhein*