

# Menü

**Räucherlachs // Rote Beete**  
Brioche // Meerretich // Amaranth

\* \* \* \* \*

**Süß & Scharf**  
Kokos-Curry-Suppe // Tempura

\* \* \* \* \*

## **Techtelmechtel**

**Rehrücken im Brotmantel // Hirschravioli**  
Holunderjus // Selleriepürree // Gemüse

ODER

**Gefülltes Perlhuhnbrüstchen // Entenravioli**  
Holunderjus // Selleriepürree // Gemüse

\* \* \* \* \*

**Heiße Liebe 2.0**  
Himbeermousse // Creme brulée // Marshmallow // Beeren //  
Schokolade

\* \* \* \* \*

4-Gang Menü  
45,- Euro pro Person

# Weinempfehlung

## **2017er Fusion Weißweincuvée**

In dieser Cuvée trifft Rheinhessen auf die Saar, vereinen sich Schiefer und Muschelkalk, kommen Weißburgunder und Riesling zusammen! Fusion ist das Projekt von Carolin und Jürgen Hofmann, die damit den Bogen zwischen den zwei Regionen ihrer elterlichen Weingüter spannen. Leicht und frisch, unkompliziert und fruchtig ist die Cuvée geraten.

Klänge von reifer Aprikose, etwas weißer Johannisbeere  
in der Farbe weiß golden mit grünen Reflexen

**Weingut Hoffmann Willems-Willems // Rheinhessen / Saar**

\*\*\*\*\*

## **2016er Entres deux Mers**

Frischfruchtiger Duft von Zitrusfrüchten, Kräuternoten, Anklänge von gelben Früchten; am Gaumen feines Frucht-/ Säurespiel, erfrischende Fruchtaromen von gelben Früchten, eine schöne Kräuterwürzigkeit und die für einen Entre-Deux-Mers typische Rasse

**Weingut Chatau Turcaud// Bordeaux**

\*\*\*\*\*

## **2017er Blauer Zweigelt Classic**

Mit seiner fruchtigen Nase und dem typisch ausgeprägten Bukett, den Aromen von Kirschen und Beeren lädt dieser Wein zum Genießen ein. Dunkles Rubinrot mit violetten Farbtönen im Glas, am Gaumen harmonisch-schmelzige Extraktsüße mit samtigen Tanninen

**Weingut Laurer // Weinviertel**

oder

## **2016er Gelber Muskateller „Der Hintausige“**

Helles Grüngelb, bilderbuchartig, Hollerblüten, Zitronenzesten, Veilchen, Muskatnuss, knackig frische Säure, viel Spaß

**Weingut Laurer // Weinviertel**

\*\*\*\*\*

## **2015er Traminer Auslese**

Helles Goldgelb; in der Nase und am Gaumen, sehr typisches und intensives Rosenaroma; feines Süß-Säure-Spiel; am Gaumen lang und fein

**Weingut Gebrüder Geiger // Franken**

**Weinbegleitung zum Menü**

**14,-Euro pro Person**