



**Sommernachtstraum
Arrangement
Samstag, 20. Juli 2019**

ab 18 Uhr - Aperitifempfang
um 19 Uhr - Menübeginn



Amuse bouche
Rossini

URUGUAY BEEFTATAR

Entenleberparfait | Brioche | Kräutersalat | Sommertrüffel
2017/18 Riesling St. Remigiusberg | Weingut Tesch | Nahe | Deutschland

CARBONARA R181

Tagliolini | Guanciale | schwarzes Salz | Pecorino | gehobeltes Eigelb
2018 Grauburgunder | Weingut Erb | Baden | Deutschland

GEBRATENES STEINBUTTFILET

confierte Kirschtomaten | Gewürzöl | knuspriger Kohl
2016 Silvaner Eigenart | Weingut Max Müller I | Franken | Deutschland

IBERICO SCHWEINERÜCKEN UND GEKRÄUTERTES KALBSFILET

Maismousseline | La Ratte Rosmarinkartoffeln | Miso Pak Choi | Paprika
2016/17 Amancaya | Weingut Bodegas Caro | Mendoza | Argentinien

**SWEET ANANAS RAVIOLI Karamell Schokoladentarte | Salbei
geräuchertes Rohrzuckereis | Kokosschnee**

2015/16 Riesling Volkacher Ratsherr Auslese | Weingut Max Müller I | Franken | Deutschland

€ 215 pro Person

Gourmet Menü | Aperitif | Weinbegleitung | Mineralwasser | Kaffee
Eintrittskarte zum Olympiapark Sommernachtstraum | Liftauffahrt

(Änderungen vorbehalten)

Reservierungsanfrage erforderlich!