

VORSPEISEN ZWISCHENGÄNGE KALT

Grilled octopus

Gegrillter Oktopus | Safran-Mayonnaise | Baby Romana | Pimientos de Padrón
2018 Westhofener Chardonnay | Dressigacker | Rheinhessen

Roasted beef carpaccio

Carpaccio vom Rind | knusprige Kartoffelterrinen | Wassermelonenrettich | Brunnenkresse
2018 Weissburgunder & Chardonnay „S“ | Weingut Spiess | Rheinhessen

Lettuce steak salad

Eisbergsalat | Wasabi-Guacamole | Crispy Panko | Karotten-Ingwerdressing
2019 Auxerrois | Klumpp | Baden

VORSPEISEN ZWISCHENGÄNGE WARM

Red curry soup

Rote Curry Suppe | gegrillte Jakobsmuschel | rote Linsen | Kokosmilch | Koriander
2014 Riesling | Orbel | Weingut St. Anthony | Rheinhessen

Homemade truffle-mascarpone-agnolotti

Hausgemachte gefüllte Trüffel-Mascarpone Pasta | Panna Sauce | grüner Spargel
2020 Terlaner DOC | Terlan | Trentino

Gyoza of aubergine

Gyoza gefüllt mit geräucherter Aubergine | Seidentofu-Limetten Creme
Basilikumöl | Fenchel-Salat
2019 Bechtheimer Geyersberg Riesling | Weingut Spiess | Rheinhessen

HAUPTSPEISEN

Medley of beef & veal

Short Rib vom Rind & Filet vom Kalb | Petersilienmousseline | Babygemüse

2013 Sélection Neipperg | Château Canon la Gaffelière | Bordeaux

Lobster & pork belly

Hummer | glasierter Schweinebauch | grüner Spargel

Wasabipüree | Mangogel | Tom Kha Gai Schaum

2018 Chardonnay Reserve | Weingut Wittmann | Rheinhessen

Grilled loup de mer

Wolfsbarsch | Fregola-Sarda Risotto | Rote Beete | Meerrettich Schaum | Salsa Verde

2018 Schlossberg Weissburgunder | Weingut Graf Neipperg | Württemberg

Roasted celery

Gerösteter Sellerie | Pinienkerncreme | Schalottenconfit | Thymianöl

2018 Scheurebe | Max Müller I | Franken

DESSERTS

Chocolate & hazelnut surprise

Schokoladen-Haselnuss-Törtchen | marinierte Erdbeeren | Vanilleeis

2016 Moscato Rosa DOC | Franz Haas | Alto Adige

Fruity & frozen

Sorbet Variation | exotische Früchte

2016 Moscato Rosa DOC | Franz Haas | Alto Adige

*Alle Angaben ohne Gewähr. Aufgrund der aktuellen Situation können sich gegebenenfalls Änderungen in der Speisen- oder Getränkeauswahl ergeben.

Sunset 3-Gänge € 69 | Weinbegleitung € 33

Vorspeise/Zwischengang (1) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)

Dinner Experience 4-Gänge € 86 | Weinbegleitung € 44

Vorspeise/Zwischengang (2) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)

Dinner Experience 5-Gänge € 99 | Weinbegleitung € 55

Vorspeise/Zwischengang (3) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)

Dinner Experience 6-Gänge € 112 | Weinbegleitung € 66

Vorspeise/Zwischengang (4) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)