

AZUBI-GOURMETMENÜ AB 18:30 UHR

VOM 06.08. BIS 02.09.2018

*Gourmet menu presented by our trainees  
from 06.08. until 02.09.2018*

Sous-vide gegartes Oktopuscarpaccio  
mit Tomaten, Kapern und Zitronenvinaigrette

*Sous vide cooked octopus carpaccio  
with tomato, capers and lemon vinaigrette*

Melonenkaltschale mit knusprigem Parmaschinken Chip  
eingelegter Melonenkugel, Crème fraîche und Olivenöl

*Iced melon soup with crispy Parma ham chip,  
marinated melon ball crème fraîche and olive oil*

Maispouardenbrust an Portweinjus  
mit gebratenen Pfifferlingen, cremiger Polenta und Parmesan

*Corn-fed poulard breast on port wine sauce  
with fried chanterelles, creamed polenta and parmesan*

Zweierlei vom Weinbergpfirsich mit karamellisiertem Brioche,  
Sauerrahmeis und dunkler Schokolade

*Duo of vineyard peach with caramelized brioche,  
sour cream ice cream and dark chocolate*

49,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Wine recommendation*

2017

Alberriño

Bodega La Val

Galizien, Spanien

0,75 L

30,00