

MENÜEMPFEHLUNG VON GERALD ZOGBAUM

AMUSE BOUCHE

WALD UND WIESE: Fichtensprossen/ Wildkräuter/ Bohnencreme/ Waldpilze
(€ 18,00)

GESCHABTES EIS: Wilder Gamba/ Gazpacho / Paprikaemulsion
(€ 22,00)

SARDINE AUF TOAST: Tatar/ Holzkohle/ Apfel/ Escabeche-Gelee/ Bronze-
fenchel (€ 21,00)

ARTISCHOCKEN, HASELNUSS UND MILCH/ warm, kalt, zart und knusprig
(€ 22,00)

VIERLÄNDER GEMÜSE über KIRSCHHOLZ gegrillt und glasiert/ Zitronen-
Olivenöl-Marmelade/ Parmesan-Eis (€ 22,00)

FEINER EINTOPF VON KALBSKUTTELN/ mit Tomate und Pancetta/ gekocht
wie am Mittelmeer (€ 18,00)

LOUP DE MER/ Paellasud/ Calamaretti/ Erbsencreme/ Puffreis
(€ 24,00/ € 35,00)

KURZE RIPPE VOM US-RIND 24 Stunden gegart/ mit Bratensaft und Kräutern
glasiert/ Kartoffel-Mille feuille (€ 36,00)

ZWEIMAL ZIEGENKÄSE/ Gurken-Schalottenmarmelade (€ 14,00)

ZITRONENSCHALENEIS/ Brombeere/ Albedopüree (€ 14,00)

NACHT/ schwarzer Sesam/ Limette/ Ingwer/ Manjari-Schokolade
(€ 14,00)

.....

Menü nach Wahl - pro Person:

3 Gänge / € 49,- 4 Gänge / € 58,- 5 Gänge / € 67,- 6 Gänge / € 76,-
7 Gänge / € 85,- 8 Gänge / € 94,- 9 Gänge / € 103,- 10 Gänge / € 112,-
11 Gänge / € 121,-

„PLATTE FÜR ZWEI“

Braisierte DORADE ROYALE „À LA MODE DE BARI“/ Pancetta/
Karotte/ weiße Zwiebeln/ reduzierte Garjus/ gedämpfter Kräuterspinat

pro Person € 39,00 als Hauptgang

Kombiniert mit einer *Vorspeise* und einem *Dessert* Ihrer Wahl
aus dem großen Menü pro Person 3 Gänge € 54,00

WEINEMPFEHLUNG ZUR DORADE

Westhofen Riesling 2008
Weingut Wittmann, Rheinhessen
0,75l/ € 46,00

WEINEMPFEHLUNGEN ZUM MENÜ

WALD & WIESE

Stielweg „Alte Reben“ Riesling trocken 2009/ Weingut Künstler, Rheingau
0,1l/ € 7,00 0,75l/ € 46,00

GAMBA/ SARDINE

Kreutles 2009/ Grüner Veltliner/ Weingut Veyder-Malberg, Wachau
0,1l/ € 5,50 0,75l/ € 34,00

ARTISCHOCKE/ GEMÜSE

Weisser Burgunder trocken 2009/ Weingut Dönnhoff, Nahe
0,1l/ € 5,50 0,75l/ € 36,00

KALBSKUTTELN/LOUP DE MER

Chablis Tête d'Or 2007/ Domaine Billaud-Simon, Chablis
0,1l/ € 6,50 0,75l/ € 42,00

RIND

Carnuntum Blaufränkisch 2007/ Weingut Muhr-van der Niepoort, Carnuntum
0,1l/ € 6,00 0,75l/ € 38,00

DESSERTWEIN

Spätburgunder Eiswein « Blanc de Noir » 2007/ Weingut Frey, Pfalz 0,05l/ € 9,50