



B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

## Food Pairing

<b>Gericht</b>	<b>Cocktail</b>
<b>Lachstatar</b> Lila Senf grüner Apfel Kaperntempura	<b>Fennelman</b> Beefeater Fenchelsamen Lillet Blanc Aperol
<b>Catch of the Day!</b>	<b>Überraschung</b>
<b>Spanferkel</b> Rücken Px Sherry, Sauerkraut Schwarzbrot	<b>Wild Apple</b> Wild Turkey Erdnuss, Apfel White-Port-Onion
<b>Sauerampfer</b> weiße Schokolade Mandeln Rhababer	<b>Orange Hut</b> Espolon Blanco Vanille, Orange Aperol

Dreigang Cocktail-Menü - **55 €** | ohne Pairing **35 €**

mit alkoholfreier Begleitung - **50€**

Catch of the Day - **Tagespreis** | Pairing-Cocktail + **5 €**

Käse vom Affineur Waltmann - **4 €** je Stück

Zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an, wir beraten Sie gerne.

alle Preise in Euro inklusive 19% mwst.