

# Cocktail-Menü Juni 2019

	Gericht	Pairingcocktail
<b>Vorspeise</b>	<b>Fregola Salat</b>	<b>Aperoni</b>
	Schnittlauch   Eiszapfen Castle Franco	ELYX rote Paprika   Aperol Lillet Blanc
<b>4. Gang</b>	<b>Schweinebauch</b>	<b>Fenel, Mustard &amp; Mint</b>
	Duke of Birkshire   Kartoffel Bohnenkraut   Kopfsalat	ELYX Fenchel   Suze Senf Apfel   Zitrone   Minze
<b>5. Gang</b>	<b>Consommé vom Maibock</b>	<b>Woodraaf &amp; Rye</b>
	Honig Pastinake	Rye Whiskey Hibiskus Lillet Rouge   Waldmeister
<b>6. Gang</b>	<b>Jakobsmuschel</b>	<b>Coconut Martini</b>
	Estragon Himbeere	Beefeater 24   Kokos   Erdbeere Del Professore Bianco   Kafir Limette
<b>Hauptgang</b>	<b>U.S. Beef Onglet</b>	<b>RosAnSelSour</b>
	Geräucherter Joghurt Karotte Zuckermelone	Rosmarin Bourbon   Yuzu Sellerie Bourbon   Chilli Ananas   Zitrone
<b>Dessert</b>	<b>Crème brûlée</b>	<b>Fleur de Martell</b>
	Tonkabohne   Erdbeere Sauerampfer	Martell Cognac   Orange Lillet Rose   Ananas

6 Gänge Menü 73 € + Cocktailpairing 41 €, Alkoholfrei 30 €

5 Gänge Menü 59 € + Cocktailpairing 34 €, Alkoholfrei 25 €

4 Gänge Menü 49 € + Cocktailpairing 27 €, Alkoholfrei 20 €

3 Gänge Menü 37 € + Cocktailpairing 20 €, Alkoholfrei 15 €

Inklusive einer Runde Brot, Nachservice 1,50 € je Portion.

alle Preise in Euro inklusive 19% mwst.