



B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

## Food Pairing

Gericht	Cocktail
<b>Forelle</b> leicht geräuchert Buchenpilze, Radieschen Roter Apfel, Schnittlauch	<b>A monks kiss</b> Absolut ELYX Fenchel Lillet Blanc Chartreuse Jeune
<b>Catch of the day</b>	<b>Überraschung</b>
<b>U.S. Beef</b> BBQ, Maisespuma Gewürzkirschtomate Sourcreme	<b>Green Turkey</b> Wild Turkey Wallnuss, Rosmarin Basilikum, Gurke
<b>Orange &amp; Kurkuma</b> Sorbet Creme Anglaise Mohn	<b>Bitter &amp; Sweet</b> Campari Tequila Vanille, Grapefruit

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.