

Cocktail-Menü August 2019

	Gericht	Pairing-Drink
Vorspeise	Adlerfisch Spitzkohl Ingwer Kokos	A Kind of Negroni ELYX Dill & Zitronengras Mancino Secco Campari Blaubeer
4. Gang	Klare Tomatensuppe Comte Majoran	Spicy Cucumber Espolon Jalapeno & Sellerie & Rauke Selleriesalz Limette Gurke
5. Gang	Perlhuhn-Roulade Escabeche Mais	Cacao con Sandia Pisco Lillet Blanc Creme de Cacao Wassermelone Pfeffer Zimt Limette
6. Gang	Jakobsmuschel Estragon Pfirsich Kimchi	Asian Mix ELYX Tomate & Paprika Yuzu Lillet Blanc Kokos Honig
Hauptgang	Ochsenbacke aus Neuseeland Kartoffel Zitrone Whiskey Pfifferlinge Zuckerschote	Martell & Port Martell Rye Hibiskus Tawny Port Angostura
Dessert	Vanille Rosmarin Zwetschge Wacholder	Cherry Blossom Special Martell Mancino Blossom Absinth Erdbeer Minze Bitter

6 Gänge Menü 77 € + Drinks 41 €, Alkoholfrei 30 €

5 Gänge Menü 66 € + Drinks 34 €, Alkoholfrei 25 €

4 Gänge Menü 55 € + Drinks 27 €, Alkoholfrei 20 €

3 Gänge Menü 44 € + Drinks 20 €, Alkoholfrei 15 €

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