

Cocktail-Menü Mai 2019

Gericht

Pairingcocktail

Ceviche von der Dorade

Grüner Spargel | Frisee
Erdbeeren

Italian Rhubarb

ELYX Tomate | Aperol | Rhubarb
Lillet Rose | Grapefruit

Spargelsuppe

Kamille | Passionsfrucht

Asian Connection

Havana Especial | Kokos
Yuzu | Kafir Limette

Steinköhler

Babymangold | Kartoffel
Sauerampfer | Haselnuss

Green Garden

Sellerie Gin | Lillet Blanc
Zitrone | Gurke-Basilikum

Sepia

Graupenrisotto | Merguez
Pimentos

Oriental Smash

Zacapa Trockenfrucht
Limette | Minze | Mandel

Paderborner Mais-Huhn

Schwarzer Knoblauch
Ratatouille | Armer Ritter

Asparagus Margerita

Spargel-Tequila | Limette
Bärlauch | Ingwer

Blaubeere

Quark | Limette | Lavendel

Strawberry Sazerac

Erbeer Bourbon | Absinth
Pfeffer | Holunderblüte
Ananas Bourbon | Bitter

6 Gänge Menü 78 € + Cocktailpairing 41 €, Alkoholfrei 30 €

5 Gänge Menü 62 € + Cocktailpairing 34 €, Alkoholfrei 25 €

4 Gänge Menü 46 € + 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.