

Cocktail-Menü September 2019

	Gericht	Pairing-Drink
Vorspeise	Pastrami Buchweizen Gelbe Bete Feta	RosAna Wild Turkey Rosmarin & Ananas Lillet Blanc Rosenwasser
4. Gang	Pulpo Granatapfel Lauch Sechuan	Viva Aloe Vera Espolon Petersilie & Jalapeno Aloe Vera Creme de Cassis Limette
5. Gang	Regenbogenforelle Sellerie Dashi Totentrompeten	Plum & Pepper Beefeater Zwetschge Lillet rose Ingwer Rote Paprika
6. Gang	Kaninchen Aprikose Blumenkohl Haselnuss	Quitten Martinez Beefeater Quitte Manchino Chinato Mandel Zitrone Rosmarin
Hauptgang	Black Angus Chuck Flap Süßkartoffel Rettich Bockshornklee	Smoked Honey Wild Turkey Aprikose & Sellerie Lillet Pandan Zitrone Kastanien Honig
Dessert	Avocado Pistazie Passionsfrucht Basilikum Champagner	Two Nuts Martell Walnuss Kokos Yuzu Himbeere Minze

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.