

AZUBI-GOURMETMENÜ AB 18:30 UHR

VOM 06.08. BIS 02.09.2018

*Gourmet menu presented by our trainees
from 06.08. until 02.09.2018*

Sous-vide gegartes Oktopuscarpaccio
mit Tomaten, Kapern und Zitronenvinaigrette

*Sous vide cooked octopus carpaccio
with tomato, capers and lemon vinaigrette*

Melonenkaltschale mit knusprigem Parmaschinken Chip
eingelegter Melonenkugel, Crème fraîche und Olivenöl

*Iced melon soup with crispy Parma ham chip,
marinated melon ball crème fraîche and olive oil*

Maispouardenbrust an Portweinjus
mit gebratenen Pfifferlingen, cremiger Polenta und Parmesan

*Corn-fed poulard breast on port wine sauce
with fried chanterelles, creamed polenta and parmesan*

Zweierlei vom Weinbergpfirsich mit karamellisiertem Brioche,
Sauerrahmeis und dunkler Schokolade

*Duo of vineyard peach with caramelized brioche,
sour cream ice cream and dark chocolate*

49,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wine recommendation

2017

Alberião

Bodega La Val

Galizien, Spanien

0,75 L

30,00