

## Unsere Weinbegleitung

Gerne empfehlen wir Ihnen die folgenden Weine  
korrespondierend zu unserem Menü.

*Zum Europäischen Hummer:*

### **2021 Riesling Kabinett Wawern Ritterpfad**

VDP. Grosse Lage  
Weingut Van Volxem  
Mosel | Deutschland  
0,1 l | € 10

*Zum Skrei:*

### **2022 Ahrweiler Weissburgunder**

Weingut Meyer-Näkel  
Ahr | Deutschland  
0,1 l | € 10,50

*Zum Kalbsrücken:*

### **2020 Pinot Noir "am schwarzen Herrgott"**

Weingut F&F Peters  
Rheinhessen | Deutschland  
0,1 l | € 13,50

*Zum Dessert:*

### **2017 Szamorodny**

Tokaj Oremus  
Tokaji | Ungarn  
0,05 l | € 8

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 40

## From Roots to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

### **Zweierlei vom Europäischen Hummer**

- konfiertes Schwanzstück und Hummersalat -  
eingelegte Fingermöhren | gegrillter Chicoree  
Gewürzkarottencreme | Tomaten-Cumin Espuma  
Krustentier Eis

### **Gebratener Skrei mit Grüne Soße Emulsion**

Petersilienwurzel | Baby Spinat  
mild geräuchertes Kartoffel Espuma  
Chablis Schaum

### **Gebratener Kalbsrücken mit Fenchelkruste**

weiße Bohnen | gegrillte Zucchini  
Pecorinonocken | Paprika-Olivenjus

### **Mandelmousse mit eingelegten Blutorangen**

Crème Chantilly | salzige Nougatcreme  
Mandel Madeleines  
weißes Schokoladen-Mandel Eis

3 Gang Menü € 75

4 Gang Menü € 85

*Lunchtime is Kabi time*

### **- Empfehlung unseres Sommeliers**

#### **Sebastian Lisges -**

2022 Riesling Siefersheim Heerkretz, Kabinett

Weingut Wagner-Stempel

Rheinhessen, Deutschland

65 €

**Liebe Gäste,**

**Herzlich  
Willkommen  
zum**

**Lunch**  **menü**

**im**

**FAVORITE  
restaurant**