Unsere Weinbegleitung

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

Zum Hummer:
2022 Sauvignon Blanc
Weingut Weedenborn
Monzernheim | Rheinhessen
0,1 l | € 8,50

Zum St. Pierre:
2021 Chardonnay Terra F
Weingut Eppelmann
Stadecken-Elsheim | Rheinhessen
0,1 l | € 10,50

Zum Schwarzfederhuhn:
2020 Pinot Noir „am Schwarzen Herrgott“
Weingut F&F Peters
Nierstein | Rheinhessen
0,1 l | € 13,50

Zum Dessert:
2021 Riesling Kabinett
VDP. Grosse Lage Wawern Ritterpfad
Weingut van Volxem
Wiltingen | Saar
0,1 l | € 10

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 40

From Roots to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Zweierlei Hummer
- konfiertes Schwanzstück | Hummersalat -
weißer Spargel | Eigelbcreme
Grüne Soße Emulsion | Spargel Eis

Gebratener St. Pierre
mit Zitronen-Basilikum Emulsion
Artischocke | Fenchelsalat
Pimenton de la Vera Espuma | Pernodschaum

Schwarzfederhuhn
- gebratene Brust mit Trüffelkruste
und glasierte Keulenravioli -
auf Salz gegarte Tropea Zwiebel | Ofen Sellerie
Trüffeljus

Dunkle Schokoladenmousse
von der Original Beans Schokolade
eingelegte Blutorangen
Grand Marnier-Orangen Chantilly
Haselnuss Madeleines | Amarula Eis

3 Gang Menü € 75
4 Gang Menü € 85

Lunchtime is Kabi time

- Empfehlung unseres Sommeliers
Sebastian Lisges -
2020 Grauschiefer Riesling, Kabinett
Weingut Van Volxem
Mosel, Deutschland
65 €

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen zum

Lunch menü

im

FAVORITE restaurant