

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Eismeersaibling:

2021 Alvarinho

Weingut Künstler
Hochheim | Rheingau
0,1l | € 9

Zum Wolfsbarsch:

2020 Clos Floridene

Château Clos Floridene
Bordeaux | Frankreich
0,1l | € 12,50

Zum Milchkalb:

2021 Barbera D´Alba

Borgogno
Piemont | Italien
0,1l | € 11

Zum Dessert:

2021 Riesling Kabinett

VDP. Grosse Lage Wawern Ritterpfad
Weingut van Volxem
Wiltingen | Saar
0,1l | € 10

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 40

From Roots to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Sanft gegarter Eismeersaibling

ingelegte Rote Bete
gelierte Saiblingsfumet
Petersilienwurzelcreme | Meerrettichsauce

Gebratener Wolfsbarsch mit gegrilltem Pulpo

Aubergine | Lauch
Chorizo-Kartoffelstampf | Sauce Choron Espuma
Chorizoschaum

Gegrillter Milchkalbsrücken mit Bärlauch-Pinienkruste

weißer Spargel mit Bärlauchhaube | Wirsingröllchen
Grießnocken | Chardonnayessigjus

Geeister Kalamansi Curd

pochierter Rhabarber | Tahitensis Vanille Creme
Basilikum Madeleines | Buttermilch-Frischkäse 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
Saar, Deutschland
65 €

Liebe Gäste,

**Herzlich
Willkommen
zum**

Lunch  **menü**

im

**FAVORITE
restaurant**