

Unsere Weinbegleitung

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

Zur Hummerravioli:

2020 Clos Floridene
Château Clos Floridene
Bordeaux | Frankreich
0,1 l | € 12,50

Zum Heilbutt:

2022 Chardonnay Kalkstein
Weingut Eppelmann
Stadecken-Elsheim | Rheinhessen
0,1 l | € 11

Zum US Prime Beef:

2021 Sereno
Villa Santo Stefano
Toskana | Italien
0,1 l | € 12

Zum Dessert:

2007 Riesling Spätlese
VDP. Grosse Lage Wehlen Sonnenuhr
Wegeler Weingüter
Wehlen | Mosel
0,05 l | € 10

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 45

From Roots to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Hummerravioli mit Kartoffelcrunch

- glasiert -
Gewürzkarotte | Spitzkohl
pikanter Tomaten Espuma
Krustentierschaum

Heilbutt mit Bärlauchkruste

- gebraten -
Spitzkohl | Petersilienwurzel
Kartoffel Espuma | Sauerkraut Beurre Blanc

US Prime Beef

- Roastbeef vom Green Egg mit Röstzwiebelkruste
& glasierte Ochsenschwanzravioli -
weißer Spargel | Artischocke
Sauce Béarnaise Espuma | Chardonnayessigjus

Matcha | Passionsfrucht | *Yakult Original*

ingelegte Ananas | Passionsfruchtparfait
Tahitensis Vanillecreme | Matchabiskuit
Yakult Original 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