

Unsere Weinbegleitung

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

Zum deutschen Weiderind:

2021 Alvarinho

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

Zum Ora King Lachs:

2022 Chardonnay Kalkstein

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

Zum Milchkalb:

2018 Saumur Champigny Rouge

Langlois-Chateau
Loire | Frankreich
0,1l | € 9

Zum Dessert:

2007 Riesling Spätlese

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

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 35

From Roots to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Tatar vom deutschen Weiderind

weißer Spargel | Radicchio Treviso Tardivo
Gänselebercreme

Ora King Lachs

- sanft gegart -
Rote Bete | Petersilienwurzel | Mini Navetten
Fischfumet

Milchkalb

- gegrillter Rücken vom Green Egg -
Rotweinschalottenbutterkruste
Aubergine | Lauch | Tropea Zwiebel
Chardonnay Essig Jus

Rhabarber

Rhabarbermousse | Jasminblüten Chantilly
weißes Schokoladen-Mandel Eis

3 Gang Menü € 75

4 Gang Menü € 85

Lunchtime is Kabi time

- Empfehlung unseres Sommeliers

Sebastian Lisges -

2022 Riesling, Kabinett
VDP. Grosse Lage Siefersheim Heerkretz
Weingut Wagner-Stempel
Rheinhessen, Deutschland
65 €

Liebe Gäste,

**Herzlich
Willkommen
zum**

Lunch  **menü**

im

FAVORITE restaurant