

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Hummer:

2022 Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Weedenborn
Monzernheim | Rheinhessen
0,1 l | € 8,50

Zum Kabeljau:

2022 Grauer Burgunder „Ihringer Winklerberg“

Weingut Dr. Heger
Ihringen | Baden
0,1 l | € 11

Zum Kikok Maishähnchen:

2021 Sereno

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

Zum Dessert:

2017 Szamorodny

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

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 35

From Roots to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Zweierlei vom Hummer

- konfierte Schwanzstücke | Hummersalat -
Avocado | Tomate | Wassermelone | Basilikum Eis

Kabeljau

- gebraten -
Blumenkohl | Kohlrabi | Limette
Kokos-Zitronenschaum

Kikok Maishähnchen

- gebraten -
Karotte | Spitzkohl | Béarnaise Espuma
Estragonjus

Pistazienmousse

- gefüllt -
marinierte Beeren | Vanille Creme Chantilly
Zitronen Madeleines | Lemoncurd Eis

3 Gang Menü € 75

4 Gang Menü € 85

Lunchtime is Kabi Time

- Empfehlung unseres Sommeliers

Sebastian Lisges -

2022 Riesling, Kabinett
VDP. Grosse Lage Saarburger Rausch
Forstmeister Geltz Zilliken
Mosel, Deutschland
70 €

Liebe Gäste,

**Herzlich
Willkommen
zum**

Lunch  **menü**

im

FAVORITE restaurant