

Unsere Weinbegleitung

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

Zum Ora King Lachs:

2022 Sauvignon Blanc

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

Zum Heilbutt:

2022 Chardonnay „Somereito“

Cantina Andrian
Südtirol | Italien
0,1 l | € 11

Zur Maibock:

2018 Syrah

Weingut Knipser
Laumersheim | Pfalz
0,1 l | € 14,50

Zum Dessert:

2007 Riesling Spätlese

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

Weinbegleitung mit allen 4 Weinen: € 40

From Roots to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs

Tatar vom Ora King Lachs

weißer Spargel | Rettich | Eigelbcreme
Beurre Blanc Eis

Heilbutt mit Limettenaioli

- gebraten -
Gewürzkarotte | Fenchel
Kartoffelstampf | Sauce Choron | Pernodschaum

Maibock

Ofensellerie | Rote Bete
Gänseleberravioli | Himbeeressigjus

Dessert von Original Beans

Schokoladenmousse | Tahitensis Vanille Chantilly
salzige Nougatcreme | marinierte Himbeeren
Haselnuss Madeleines | Baileys 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