

Die Speise und der Wein

Pasta mit Artischockenmousse - Bottarga <i>Weingut Klumpp, Baden</i> <i>2017 Auxerrois</i>	€ 15 € 10 / 0,1l
Kefir – gebeizter Steinbutt- Tomate, Mango, Kokossud <i>Domaine J.F Ferret, Burgund</i> <i>2015 Pouilly Fuissé</i>	€ 26 € 14 / 0,1l
Pfaffenstück und Mousse vom Perlhuhn Pflifferlinge, Aprikose, Salbei, Hefe <i>Domaine Paul Prieur, Loire</i> <i>2015 Sancerre</i>	€ 22 € 11 / 0,1l
Hanging Tender vom U.S Beef – Rote Beete, Süßkartoffel, Timiz-Pepper <i>Bodegas Aragonesas, Spanien</i> <i>2013 Garnacha</i>	€ 36 € 14 / 0,1l
Mousse von Valrhona Caraibe-Schokolade Himbeer-Paprikasorbet, Yuzu <i>Weingut Schätzel, Rheinhessen</i> <i>2016 Riesling KabiNett</i>	€ 15 € 8 / 0,05l
Menü ohne Weine	€ 99

Der Wein und die Speise

Unser Menü korrespondierend zum **Weingut Anette Closheim, Nahe**
Sie keltert moderne Premium-Weine, beliefert die Sommeliers der Spitzenköche und errang als erste Winzerin die Weinwelt-Auszeichnung „Riesling-Entdeckung des Jahres“. In kürzester Zeit hat Anette Closheim sich als Winzerin einen Namen gemacht. Im 150 Jahre alten Weingut ihrer Familie baut sie hochreife Trauben zu einer puristischen Weinlinie aus.

2015 Riesling “Mont Solis” <i>Oktopus – Chutney von grünen Tomaten, Grüner Apfel und Oliven</i> <i>Püree vom Römersalat mit Nussbutter</i>	€ 10 / 0,1l € 17
2017 Sauvignon Blanc “Loirista” Trocken, <i>Jakobsmuscheln – Thaispargel, Estragon, Cassis, Salzzitronenespuma</i>	€ 10 / 0,1l € 26
2015 Cuvée Trocken <i>Ente – rote Linsen, geräucherte Aubergine, Kirschen, Buchweizen</i>	€ 12 / 0,1l € 36
2015 Sauvignon Blanc Auslese „Summarum“ <i>Gedeckter Apfelkuchen – Champagnereis, Weintrauben, Vanillesauce</i>	€ 6 / 0,05l € 15
Menü ohne Weine	€ 87