

Cuisine d'Amour



Thunfisch-Tatar mit Avocado

gerösteten Hafer und Kresse

Rivaner QbA

Weingut Heinrich Schmidt, Windesheim, Nahe

Gegrillte Jakobsmuschel

auf Rote-Beteschaum mit Granatapfel und Meerrettich

Philipp Cuntz Grünfränkisch

QbA trocken, Weinhof Scheu, Südpfalz

Tranche von der bergischen Entenbrust

an geschmortem Spitzkohl mit Trüffelschaum

Binger Schwarzenberg

Auxerrois Blanc, QbA trocken, Weingut Hildegardishof, Rheinhessen

Ananas-Sorbet

Eifeler-Rinderfilet rosa gebraten

mit Chorizosud

Blattspinat und Petersilienwurzel-Törtchen

Casa-Cuvée aus Spätburgunder, Merlot und Regent

Weingut Paul Schumacher, Marienthal, Ahr

Gebackene Rosen-Waffel

mit Champagner-Eis

"Rosenkavalier" Rosenmuskateller

Weingut Ritterhof, Tenuta, Südtirol

Menü komplett € 75,00 p.P., Menü 3-Gang € 59,00

Mit Aperitif, begleitenden Weinen, einer Flasche 0,7 Mineralwasser und Kaffee

komplett € 110,00 p.P.

Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!