

Cuisine d'Amour



Tataki vom Ikarimi-Lachs

Feldsalatcreme, Birne und Granatapfel

2021er Muschelkalk, Silvaner, WG Rainer Sauer, Escherndorf, Franken

Schaumsüppchen von jungem Knoblauch

Jakobsmuschel, Salzzitrone und Grissini

2023er Philipp Cuntz, Grünfränkisch, Weinhof Scheu, Südpfalz

Pulpo vom Grill

Safranrisotto, Tomaten süß-sauer, Harissacreme

2022er Merler Königslay Terrassen, Riesling GG, WG Kallfelz, Zell, Mosel

Hausgemachtes Frucht-Sorbet

Münsterländer Kalbsbäckchen

oder

Eifeler Färsenfilet rosa gebraten

Pastinakencreme, Schwarzkohl und Chilischokojus

2022er Frühburgunder, WG Heinrich Schmidt, Windesheim, Nahe

Bretonisches Mürbteig-Törtchen

mit in Honig gebratenen Äpfeln,

Safrancreme und Valrhona-Chiboust

2023er Binger Bubenstück, Kerner Auslese, WG Hildegardishof, Rheinhessen

Menü komplett € 95,00 p.P., Menü 3-Gang € 79,00

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

komplett € 149,00 p.P.

Mögliche Änderungen bleiben uns jederzeit vorbehalten.