

Saisonales Weinkunstmenü in 3 Gängen

Frühling im Mai 2022

Zur Einstimmung

Spanischer Cava

Juvé & Camps Cava Brut nature Reserva de la familia

Grüße aus der Küche

Weißer Besonderheit

2018 Bourgogne Aligoté

Sylvain Pataille 13%Vol. Frisch, intensiv, fast zitrische Säure, Aromen von Quitte, Aprikose.

Spargelnudeln aus weißem Liensfelder Spargel

Spargel, Kartoffelwürfel, Pinienkerne
und gebratene Garnelen.

Rote Entdeckung aus Südtirol

2018 Mason di Mason

Manincor, Blauburgunder, frische mineralische Würze, reife Fruchtaromen,
dichte Struktur, gute Balance und ein harmonischer Abgang.

Pures Holstein

Steak von der Holsteiner Färsse. Gebratene Pilze, geröstete Kartoffeln,
heimisches Gartengemüse und Sauce béarnaise.

Roter Schlussakord der Superlative

1997 Astralis – Blockbuster aus dem Mac Laren Vale

Roman Bratasiuk, 14%Vol. Ein Wein von monströser Dichte, Wucht und Kraft.
Eine Offenbarung, ein Gewitter, ein Vulkan.

Schoko-Vergnügen

Chokolade + „heiß und kalt“

Zum Abschluss

Espresso und „Haselnuss-Spirituose“ vom Weingut Drauz

Das saisonale Weinkunstmenü servieren wir tischweise ab 2 Personen.
Auf Reservierung, Preis pro Person: 150 €