

echt.
gut essen

echt gut essen
Mit Produkten aus der Region.

MENÜ „echt.“ REGIONAL

Gedeck

Marmorata mariniert in getrockneten Wildkräutern
Karotten-Fenchel Salat – Kamille

Lammrücken
Fregola – Gemüse – Basilikum

Crème Chantilly
Gurken Sorbet – Zitronenricotta

MENÜ „echt.“ GUT

Gedeck

Beef Tartare
Räucheraal – Gelbe Rüben – Kaviar

Dover Seezunge
Muskatkürbis – Sellerie Gemüse – Limonen – Miso

Fourme d'ambert
Olivenmürbteig – Thymianeis

MENÜ „echt.“ GSCHMACKIG

Gedeck

Artischockensuppe
Fontinaschaum – Koriander

Sellerie Piccata
Auberginen Pesto – Tomaten Thymianbutter

Gefrorene Margarita Marshmallows
Mango

MENÜ „echt.“ FEINSCHMECKER

Gedeck

Beef Tartare
Räucheraal – Rote Rüben – Kaviar

Artischockensuppe
Fontinaschaum - Koriander

Lammrücken
Fregola – Gemüse – Basilikum

Creme Chantilly
Gurken Sorbet – Zitronenricotta

Fourme d´ambert
Olivenmürbteig – Thymianeis

GETRÄNKEBEGLEITUNG

Schloss Wachenheim
“Light Live Rosé“ Trier Rheinland-Pfalz

Obstkellerei van Nahmen **BIO**
“Riesling“ Hanminkeln Rheinhessen

Carpe Diem Kombucha
“Cranberry“ Rankweil Vorarlberg

Teehaus Ronnefeldt **BIO**
Iced “Keep on Going“ Frankfurt Hessen

Fever Tree
“Ginger Beer & Nori Alge“

WEINBEGLEITUNG

2013 Weingut Mantlerhof **BIO ORANGEWINE 93 FS**
Roter Veltliner “Botega“ Gedersdorf

2013 Weingut Battenfeld Spanier **BIO**
Riesling “Zellerweg am schwarzen Herrgott“ Grosses Gewächs Hohen-Sülzen

2011 Azienda Paolo Scavino 96 RP
Barolo “Bric del Fiasc“ D.O.C.G. Castiglione Falletto

Bruno Paillard 91 FS/ 91 WS
“Réserve Privée Grand Cru“ Blanc de Blanc Reims

2010 Weingut Gernot Heinrich 0,375 L
Beerenauslese “Gabarinza/ Salzberg“ (BZ, BF) Gols Neusiedlersee