



4-Gang-Menü

Schaumsuppe von "Beelitzer Spargel" mit weißem Balsamico



Gebratene Jacobsmuscheln
auf Avocadocreme, Chorizo und Minzöl

2017 Pouilly-Fumé AC - Loire 0,1 l



Filet vom "Wolowina Rind" auf Bärlauch-Kartoffelpüree,
karamellisiertem grünen Spargel und Tomaten-Chili-Chutney

2008 Rioja Gran Reserva DOCA - Montecillo 0,1 l



Heiße Himbeeren mit Vanille-Eiscreme und dunkler Schokolade

2015 Banyules - M.Chapoutier - Rhone 5 cl

52 €

3-Gang (*ohne Jacobsmuscheln*) 39 €

Weinbegleitung 20 €