



## 5-Gang-Menü

Erbsenschaumsuppe mit Flusskrebse und Minze



Knusprige Jakobsmuscheln auf Vanille-Zitrusmöhren  
und Chili-Ingwer-Honig

*2015 Veneto Bianco "Studio" IGT - Ca' Rugate - Venetien 0,1 l*



Geschmorte Irische Ochsenbacke  
auf nussigem Selleriepüree und Speckkartoffel

*2016 Torre D'Orti Rosso - Venetien 0,1 l*



Französischer Weichkäse mit geröstetem Früchtebrot  
und eingeweckten Trauben

*2015 Banyules - M.Chapoutier - Rhone 5 cl*



Pochierter Topfenknödel mit Aprikose und Orange

*METTÉ Orangenlikör - Ribeauville - Alsace 2 cl*

59 €

4-Gang (ohne Muschel oder Käse) 45 €

Weinbegleitung 25 €