

# Abendmenü

## Vorspeise

### TOPINAMBUR

Quitte / Pflaume / Limette / Sprossen

*Jerusalem artichoke – quince / plum / lime / sprouts*

## Suppe

### ROTKOHL SUPPE

Birne / Sonnenblume / Chili / Nelke

*Red cabbage soup – pear / sunflower / chili / clove*

## Zwischengang

### GEEISTE ORANGE

Kumquat / Ingwer / Pfeffer

*Orange sorbet – kumquat / ginger / pepper*

## Hauptgang

### GRÜNKOHLSTRUDEL

Steckrübe / Pinienkerne / Granatapfel / Beifuß

*Swirl of curly kale – turnip/ pine nuts / pomegranate / mugwort*

## Dessert

### KÜRBISKRAPFEN

Rosmarin / Popcorn / schwarze Johannisbeere

*Pumkin donuts – rosemary / popcorn / black currant*

5 GÄNGE – 49

*inkl. Weinbegleitung – 69*

4 GÄNGE – 44

*inkl. Weinbegleitung – 64*

3 GÄNGE – 39

*inkl. Weinbegleitung – 54*

# Weinempfehlung

## 2015 WEISSBURGUNDER

*Weingut Sander / Mettenheim / Rheinhessen*

Aprikosen- und Lindenblütenaromen

vollmundig / elegant / ausgewogenes Frucht-Säurespiel

0,11 - 5

## 2015 RIESLING KABINETT

*Weingut Toni Jost / Bacharach / Mittelrhein*

erfrischende Schiefer Nase / saftig

mineralisch / animierend

0,11 - 5

## 2013 PASSO DOBLE

*Masi Tupungato / Mendoza / Argentinien*

üppiges Bukett von Pflaume und Lakritz / am Gaumen Wildkirsche und Marzipan

0,11 - 5

## TAWNY RESERVE PORTWEIN

*Quinta das Tecedeiras / Sao Joao da Pesqueira / Portugal*

süße Noten von Karamell, Mandeln und getrockneten Feigen

intensive dunkle Früchte / feine Eleganz

5 cl - 6