

## Frühlingsmenü „Vom Eise befreit“ Spring menu „Break free of the ice“

Karamellierter Ziegenkäse | Mangold | Feigenchutney | Pistazien  
*Caramelized goat's cheese | chard | fig chutney | pistachios*

2022 Grauburgunder Geisser | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

\*\*\*

Kartoffel-Bärlauch-Cremesuppe | Jakobsmuschel | Olivenölkaviar  
*Cream soup of potato and wild garlic | scallop | olive oil caviar*

2021 Chardonnay Canyon Road | USA | Kalifornien | Canyon Road

\*\*\*

Gebratenes Red Snapper-Filet | Sepiaschaum | Tomatensalsa  
Romanesco | Risonisotto  
*Roasted red snapper fillet | cuttlefish foam | tomato salsa  
romanesco | risonisotto*

2022 Sauvignon Blanc Dreisatz | Deutschland | Rheinhessen | Weingut Kitzer

\*\*\*

Valrhona-Panna Cotta | Rhabarberkompott | Baiser  
*Valrhona panna cotta | rhubarb compote | meringue*

2022 Strandgut Weissweincuvée | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

Menüpreis | menu cost

3 Gänge | 3 course 48,00 €

4 Gänge | 4 course 56,00 €

Weinbegleitung | wine accompaniment

3 Gänge | 3 course 20,00 €

4 Gänge | 4 course 25,00 €