

Gourmetmenü

**Mosaik von Sternanis gebeiztem Lachs
und gegrillter Jacobsmuschel**

auf Mangocitronelle EUR 14,00

*

Essenz von der Olivettitomate

EUR 8,00

*

Medaillons vom Bretonischen Hummer

mit Rote Bete - Risotto EUR 19,00

*

Duett von Hauskaninchen und Stopfleber

mit Trüffeljus und Portweinschalotten EUR 24,00

*

Picandou im Brioche gebacken

auf karamellisierten Birnenspalten EUR 9,00

*

Schokoladencanelloni

gefüllt mit Sesam - Ingwerparfait
auf Cranberry - Espuma EUR 8,50

EUR 76,00 6 Gänge

EUR 67,00 5 Gänge

EUR 60,00 4 Gänge

Weinempfehlung

Als Aperitif

„R“ de Ruinart brut

EUR 7,80 0,1 l

Zu den Vorspeisen

2005 Pinot Gris „Buntsandstein“

Weingut Lergenmüller & Söhne
Pfalz

EUR 8,50 0,20 l

Zum Hauptgang

2003 Castello Monte Vibiano Vecchio MonteVi “M”

Colli Perugini Rosso D.O.C.
Az. Agricola Mercatello, Umbrien

EUR 22,50 0,75 l

Zum Dessert

2003 Monbazillac

Château Belingard, Bergerac

EUR 5,80 0,1 l

Fiore Restaurant

Als Digestif

Grappa Sauvignon
Nonino

EUR 9,20 4 cl