

Cuisine d'Amour



Thunfisch-Tatar und Thunfisch-Pastrami
an Kresse-Salat mit Wasabi-Creme

2017er Rivaner, QbA trocken

Weingut Heinrich Schmidt, Windesheim, Nahe

Topinambur-Schaumsüppchen
mit gegrillten Jakobsmuscheln

2017er Binger Schwarzenberg Auxerrois Blanc QbA trocken

Weingut Hildegardishof, Rheinhessen

Felchenfilet aus dem Laacher See kross gebraten
an Rote-Bete-Risotto mit Rosmarin-Zitronen-Öl

2016er Merler Adler, Riesling trocken

Weingut Kallfelz, Zell, Mosel

Kirsch-Sorbet

Medaillon vom Eifeler Rinderfilet
auf Artischocken

mit Estragonjus und Petersilienwurzelpüree

2015er Black Beck, Cuvée aus Cabernet Dorsa und Frühburgunder

Weingut Beck, Süd-Pfalz

Gebackene Rosen-Waffel
mit Preiselbeereis

"Rosenkavalier" Rosenmuskateller, Vino da tavolo, süß

Ritterhof, Weingut - Tenuta, Südtirol

Menü € 69,00 p.P.

Mit Aperitif, begleitenden Weinen, einer Flasche 0,7 Mineralwasser und Kaffee

komplett € 98,00 p.P.

Cuisine d'Amour-Vegi



Avocado-Tatar mit kleinem Kresse-Salat
und Mango-Pinienkern-Salsa

2017er Rivaner, QbA trocken

Weingut Heinrich Schmidt, Windesheim, Nahe

Topinambur-Schaumsüppchen

mit karamellisierten Birnen und Walnuss-Krokant

2017er Binger Schwarzenberg Auxerrois Blanc QbA trocken

Weingut Hildegardshof, Rheinhessen

Rote-Bete-Risotto mit Rosmarin-Zitronen-Öl
mit cremigem Ziegenfrischkäse

2016er Merler Adler, Riesling trocken

Weingut Kallfelz, Zell, Mosel

Kirsch-Sorbet

Rosenkohl-Gemüse-Curry
mit Granatapfelkernen, roten Linsen
und Petersilienwurzelpüree

2017er „Handschrift“ Weissburgunder trocken

Weinmanufaktur Dagerova, Dernau, Ahr

Gebackene Rosen-Waffel

mit Preiselbeereis

"Rosenkavalier" Rosenmuskateller, Vino da tavolo, süß

Ritterhof, Weingut - Tenuta, Südtirol

Menü € 55,00 p.P.

Mit Aperitif, begleitenden Weinen, einer Flasche 0,7 Mineralwasser und Kaffee

komplett € 84,00 p.P.