

Anne's wine pairing menu

CARABINERO
Mango | Curry

KABELJAU
Bete | Meerrettich | Kaviar

KÖNIGSKRABBE
Tomate | Avocado

SEEZUNGE
verbrannter Lauch |
Champignon

SELLERIE ✕
Artischocke | Parmesan |
Sellerie-Elixier

TOPINAMBUR ✕
Trüffel aus dem letzten Jahr

STARTER / ZWISCHENGANG

VEGETARISCH

LUMA ROASTBEEF
Polenta | Kürbis | Pilze

LAMMRÜCKEN FÜR ZWEI
Spitzpaprika | Kichererbsen

✕

APFEL
Joghurt | Shiso

ZWETSCHGE
Brot | Milch

LIEBLINGSKÄSE

HAUPTSACHE

DANACH

2016 RIESLING „FASS 9“
Ayl Kupp Kern
Peter Lauer, Mosel

Carabinero | Mango | Curry

✕

2019 VIOGNIER
Reserve
Philipp Kuhn, Pfalz

Kabeljau | Bete | Meerrettich | Kaviar

✕

2017 VACQUERAS
Clairette, Bourboulenc
Domaine d' Ourea, Rhône

Seezunge | verbrannter Lauch |
Champignon

✕

2013 PLANETES DE NIN
Grenache Noir, Carignan
Familie Nin Ortiz, Priorat

Luma Roastbeef | Polenta |
Kürbis | Pilze

✕

2018 RIESLING SPÄTLESE "303"
Oestrich Lenchen
Spreitzer, Rheingau

Apfel | Joghurt | Shiso

€ 274

PS.: Beginnen Sie Ihren
Abend bei uns mit
unseren vegetarischen
Gaumenöffnern.

Wir dürfen Sie darauf hinweisen, dass alle Gänge als
gewohnte Menüportionen serviert werden.

WÄHLEN SIE BITTE GERN

3 GÄNGE	+	KÄSE	}	€ 159
4 GÄNGE		DESSERT		€ 179