

Poisson

Ralf Marhencke

Aschermittwoch Menü

Mittwoch, den 14. Februar 2024

Amuse Bouche

„Surprise“

Ronco Calino Brut aus der Magnumflasche serviert

oooo

Dreierlei vom Matjes,

geräuchert – natur – in Sherry mariniert

2021 Haus Klosterberg - Pinot Blanc - Markus Molitor - Mosel

oooo

Essenz von Krustentieren

„etwas asiatisch“

Hummer Ravioli & allerlei Gemüse

2021 Tement Sauvignon - Blanc „Kalk & Kreide“ - Südsteiermark

oooo

Filet vom Island Kabeljau & Brandade,
geschmorter Spitzkoh & Oliven – Kräuter Kartoffeln

2022 Chablis - Nathalie & Gilles Fèvre - Chablis

oooo

Karamellisierter Käsekuchen,
eingeweckte Blutorangen & Himbeerrahmeis

2017 Le Columbare Recioto di Soave – Pieropan - Soave – italien

79,00 EUR pro Person

145,00 EUR mit Weinbegleitung pro Person

Änderungen bitte vorbehalten