

Poisson

Ralf Marhencke

Aschermittwoch Menü

Mittwoch, den 6. März 2019

Amuse Bouche

„Surprise“

Ronco Calino Brut aus der Magnumflasche serviert

oooo

Tatar von der Räucherforelle & Kaviar,
Schnittlauch – Quark & Kartoffel - Gurkensalat
2016 Haus Klosterberg, Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel

oooo

Rahmsüppchen von der Miesmuschel,
Crostini von getrockneten Tomaten & Jahrgangssardine
2015 Herrenberg Riesling, Weingut am Nil, Pfalz

oooo

Tranche vom Lofoten Winter - Kabeljau, Safran Sud,
Stockfisch – Brandade, Artischockengemüse & Oliven - Tapenade
2015 Chardonnay, St. Valentin, Südtirol

oooo

Mascarpone – Creme, confierte Blutorangen,
Mandelhippe & Rahmeis von der Bitterschokolade
Umathum, Beerenalese, Burgenland, Österreich

oooo

79,00 EUR

139,00 EUR mit Weinbegleitung

Änderungen bitte vorbehalten