

Aroma-Sensorik-Abend „5 Sinne“

mit Christine Brugger „Organic Distillery“

Aperitif mit Rosenmonarde und Gin Ginnie und verschiedene Häppchen

Heilbuttfilet mit Limette mariniert dazu Mandarinenkaviar und Mandaringeist

Mâcon Chardonnay, Domaine des Crêts, Burgund

Riesengarnele gebraten mit gegrillter Wassermelone

und Tabasco-Sorbet und Koriandergeist

Fuori Misura Toscana Rosato, San Giusto a Rentennano, Toskana

2xSau - Ravioli mit feiner Füllung vom Ibericoschwein und Saubohnen

mit argentinischem Minzegeist

Mas Collet, Capcanes, Montsant, Spanien

Coq au gin – Schwarzfederhuhn zart gegart

mit buntem Kartoffel-Gemüse-Gröstl, Federhuhn-Chip und Ginn

Spätburgunder, Kurek, Nonnenhorn

Zitronen-Creme mit Crunch

dazu frische Sommerbeeren, Beerensorbet, Zitronenverbene und Zitronengeist

Riesling Kabinett Forst, Weingut Mosbacher, Pfalz

125,00 pro Person

Menü inklusive Aperitif, Häppchen, Weinbegleitung, Kaffee, Wasser

KLEINE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN