

# Vin Hommage

## MENU zum KARFREITAG

*Hausgemachtes Sauerteigbrot*

*Salzbutter*

*Entrée*

### *Saibling*

*Kokos / Aktivkohle / Purple Curry / Daikon-Rettich*

*2023 Sauvignon Blanc trocken – Oyster Bay – Neuseeland*

----

### *Spargelcremesüppchen*

*Grüner Spargel / Flusskrebse*

*Vegetarisch mit Ziegenkäse*

*2023 Weißer Burgunder „Im Paradies“ \*\*\* trocken – Alexander Laible - Baden*

----

### *Fjordforelle*

*Bärlauch / Fregola Sarda / Salzzitrone*

*Vegetarisch mit gebackenem Scamorza*

*2023 Macon Villages „Terroir de Prissé“ – Domaine Duvert – Burgund*

----

### *Heiße Liebe „VH“*

*Himbeeren / Tahitivanille / Paprika*

*2024 Brachetto d'Acqui DOCG – Braida di Bologna – Piemont*

*4 Gänge € 82*

*Weinbegleitung € 27*

*Bitte erfragen Sie Allergene bei unserem Serviceteam und teilen Sie uns Unverträglichkeiten jederzeit gerne mit.*