

CHEF'S MENÜ

Mezze

Gegrillter Oktopus, Pogca, Baba Ganoush mit Haselnuss und Traube,
Lahmacun, gefüllte Gartengurke mit Couscous und Dill,
Köfte in Tomaten-Gewürzsugo, Rote Beete Tatar
Obsiblu Garnele

2017 Cotes d 'Avanos

Kavaklidere
Kappadokien, Türkei

Steinbutt vom Grill

Steinpilztortellini, Sherry-Essig Jus, grüner Spargel
Spitzpaprika

2018 Malterdinger

Bernhard Huber
Baden, Deutschland

Champagnersorbet

Himbeer-Rosenwassersüppchen

Filet vom Black Angus

Orientalische Spitzkohlpraline, Karotten-Kardamomcreme, Kräutersaitlinge

2013 Cabernet Franc

Kavaklidere
Denizli/Ankara, Türkei

Geschmorter Aprikosen

Tandoori Crumble, Zitronen-Kefireis

2019 Riesling Spätlese Graacher Himmelreich

J.J. Prüm
Mosel, Deutschland

Fünf Gänge 129 €

Weinbegleitung Chefs Menü 65,00 €