

# MENÜ I

## FINGERFOOD ZUM APERO

Schwarzwurzelcreme | Trüffelsalami | Brotcrouton

\*\*\*

Ceviche vom Black Forest Saibling | Junglauch | Koriander | Granatapfel

\*\*\*

Ochsenbackenragout | Rahmpolenta | Frittiertes Rotkraut

*2021 Riesling Sekt brut | Weingut Klumpp | Baden*

## VORSPEISEN

Kalbfleisch | Thunfischtatar | Steinpilzcreme | Feldsalat | Alter Balsamico

*2022 Grauburgunder | Weingut Klumpp | Baden*

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Lila Urkarotte | Milder Pfefferschaum

*2021 Kirchberg Weissburgunder | Weingut Klumpp | Baden*

## HAUPTGANG

Tranchen vom Kalbskotelett -Dry Aged- | Karamellierte Ochsenmarkbutter

Rosenkohlblätter | Kartoffel-Bergkäse-Gratin

*2020 Weiherberg Pinot Noir | Weingut Klumpp | Baden*

## DESSERT

„Winter Time“: Kokosnuss | Ananas | Passionsfrucht | Rum

\*\*\*

Kaffeespezialitäten

## DIGESTIF

Überraschungs-Degustation

*Emil Scheibel | Schwarzwald-Brennerei*

# MENÜ-VEGGIE II

## FINGERFOOD ZUM APERO

Schwarzwurzelcreme | Petersilienöl | Brotcrouton | Tempura

\*\*\*

Asiatische Winterrolle | Wirsing | Koriander | Junglauch | Granatapfel

\*\*\*

Gemüsepraline | Rahmpolenta | Frittiertes Rotkraut

*2021 Riesling Sekt brut | Weingut Klumpp | Baden*

## VORSPEISEN

Blumenkohlcarpaccio | Rote Bete Tatar | Steinpilzcreme | Feldsalat | Alter Balsamico

*2022 Grauburgunder | Weingut Klumpp | Baden*

\*\*\*

Mille feuille von geräuchertem Tofu & Sojasprossen | Lila Urkarotte | Milder Pfefferschaum

*2021 Kirchberg Weissburgunder | Weingut Klumpp | Baden*

## HAUPTGANG

Dinkelschnitte | Trüffelravioli | Rosenkohlblätter | Wilder Brokkoli

Kartoffel-Bergkäse-Gratin

*2020 Weiherberg Pinot Noir | Weingut Klumpp | Baden*

## DESSERT

„Winter Time“: Kokosnuss | Ananas | Passionsfrucht | Rum

\*\*\*

Kaffeespezialitäten

## DIGESTIF

Überraschungs-Degustation

*Emil Scheibel | Schwarzwald-Brennerei*