

## SOMMERFELD

Sonnenblumenkerncrustado, Piquillo-Paprika, Schafskäse, Taggiasca Olive, Rauke

Marinierte Gurke, Wachtelei, geräucherter Saiblingsrogen, Kopfsalat

### **Sanft gebeizter Saibling aus dem Spessart**

Dashi-Beurre-Blanc, Radieschengewächse, Schnittlauch  
2022 Vermell, Can Descregut, Penedès, Spanien

### **Kohlrabi in Nussbutter gegart**

gereifte Buttermilch, Petersiliencoulis, Rapssamen, Zitrone  
2020 Chardonnay »Les Sardines« Robert Denogot, Burgund

### **Zander in Olivenöl confiert**

Edelfischessenz, Tomate, geröstete Leinsamen  
1987 Bernkasteler Badstube Riesling, Weingut Kerpen, Mosel

### **Perlhuhn**

**Maultasche im eigenen Sud mit Roscoff Zwiebel**

**&**

**Leicht geräucherte Keule**

Röstgeflügeljus, junge Artischocke, Steinchampignon, Wildkräutersalat  
2020 Clos Tue-Loup »Brézé«, Arnaud Lambert, Loire

### **Karamellisierter Weinbergpfirsich**

Schmandeis, Marconamandel, Thymianhonig  
2009 Hattenheimer Hassel Riesling Auslese, Weingut Kaufmann, Rheingau

Zwetschgentarte, Vanillerahm, Umeboshi

**Menü 149 €**

Gefiltertes Wasser über den Abend: 8,50 € pro Person

**Weinbegleitung Menü 72 €**

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel: Girocard (EC), Visa, Mastercard, Bargeld