

## 13 Gänge Menü

### Aperitifempfehlung

Adler Gin – Destille Berlin Wedding  
mit Aqua Monaco Tonic – Limmonadenfabrik München

### Weinempfehlung

Sauvignon Blanc 2016  
Pfaffenweiler Weinhaus – Markgräflerland – Baden Württemberg

Syrah Grenache 2015  
Château de Lille Corbières AC - Nissan-lez-Enserune  
Goldmedaille Gilbert 2016

### Digestif

Spätburgunder Tresterbrand Eichenholzfass  
Weingut der Stadt Bensheim – Hessische Bergstraße

Gebeizte Bachforelle auf Pumpernickel und Avocado

\*\*\*

Suppe von Erzhäuser Bärlauch und Lahn Flußkrebse

\*\*\*

Carpaccio vom norwegischem Lachs und Venusmuscheln

\*\*\*

Frischlingsrauchwurst auf Süßkartoffelmousse

\*\*\*

Tigergarnele mit Mangochutney

\*\*\*

Kalbspastete an Rotweibirne

\*\*\*

Terrine von Kabeljau und Jakobsmuschel

\*\*\*

Teigtaschen mit Trüffelüllung und Tête de Moine

\*\*\*

Waldbeerensorbet mit Portwein

\*\*\*

Nordmeer Steinbutt im Schwarwaldschinken und Salbei

\*\*\*

Kaninchen auf Morchel-Sellerie-Püree

\*\*\*

Süßes Dreierlei

\*\*\*

Soufflierter Ziegenkäse mit Brotchips