

NEW YORK BRUNCH

VORSPEISE

WEISSE SELLERIE-CRÈME-SUPPE

ZWISCHENGANG

HAUSGEMACHTE ROTE-BETE-RAVIOLI IN BUTTER-TRÜFFEL-CRÈME UND KRESSE

HAUPTGANG

PERLHUHNBRUST VOM GRILL MIT GEBRATENEN SERVIETTENKNÖDEL IN PFLAUMEN-CASSIS-SAUCE UND SPINAT

ODER

DORADENFILET VOM GRILL MIT RETTICH-TOMATEN-RUCOLA-SALAT UND ZITRONEN-VINAIGRETTE

DESSERT

BAYRISCHE CRÈME MIT ERDBEERSAUCE

WEINEMPFEHLUNG

BODENSEE GRAUBURGUNDER, VDP, GUTSWEIN 2018

WEINGUT MARKGRAF VON BADEN, BADEN, BODENSEE

KOMPLEXE AROMEN AUS NUANCEN VON WALNÜSSEN, REIFEN BIRNEN UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN.

0.2L 9,50 €

0.75L 34,00 €

ALÌE – MAREMMA TOSCANA DOC 2018

FRESCOBALDI – TENUTA AMMIRAGLIA, TOSKANA, ITALIEN

ELEGANT, RAFFINIERT, FRISCHE NOTEN AUS ZITRUS, SAUERKIRSCHEN UND WEISSER MELONE.

0.75L 38,00 €