



ELPHI-SCHLEMMER-MENÜ

Mit Weinempfehlungen von Rindchen's Weinkontor
(Januar / Februar 2018)

Tilapiafilet mit
Walnuss und Gorgonzola überbacken
dazu winterliche Salate und Birnenkompott

*2016 "Mehr Meer" trocken,
Weingut Klundt, Pfalz*

Steckrüben-Ingwercreme mit frischem Koriander

2016 Grauer Burgunder trocken, Réserve, Flick, Rheinhessen

Havelländer Apfelschweinfilet mit Vanille-Jus, Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen
oder

Gebratener Winterdorsch mit Rahmkraut und Stampfkartoffeln

*2014 Vermentino "Ballarino", Valdonica, Toskana, Italien
oder*

2012 Sangiovese "Saragio" DOC, Valdonica, Toskana, Italien

Weißes Zimt-Crisp-Mousse mit Schoko-Crumble und eingelegten Früchten

2012 Ramandolo passito DOCG, Giovanni Dri, Friaul, Italien

4 Gang Menü *inklusive* Weinbegleitung (0,1l / *0,05l) 50 € pro Person.

4 Gang Menü *ohne* Weinbegleitung 36 € pro Person.

3 Gang Menü *ohne* Weinbegleitung 32 € pro Person.

Wir bitten um eine Reservierung.

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen!*