

## // MENÜ – Freitag im Juli

### WEINEMPFEHLUNG

- 2019     *Grillo*  
          *Marco de Bartoli*  
          **0,1l 8,00 €**
- 2017     *Steinterrassen Riesling trocken*  
          *SELEKTION AUS GROSSEN LAGEN*  
          **0,1l 6,00 €**
- 2018     *Steinberg GG Riesling*  
          *VDP.GROSSES GEWÄCHS*  
          **0,1l 7,50 €**
- 2019     *Rotenberg Spätlese, edelsüß*  
          *VDP.GROSSE LAGE*  
          **0,1l 5,00 €**

**Beachten Sie bitte auch unsere Weinkarte.**  
Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

### Die Hausbutter mit Brot

\*\*\*

### Amuse-Gueule

\*\*\*

### Burrata

Olive | Ochsenherz

\*\*\*

### Gazpacho

Jakobsmuschel

\*\*\*

### Gebratene Rotbarbe

Salbei | Beurre Blanc

\*\*\*

### Schoki-Lakritz

Chutney

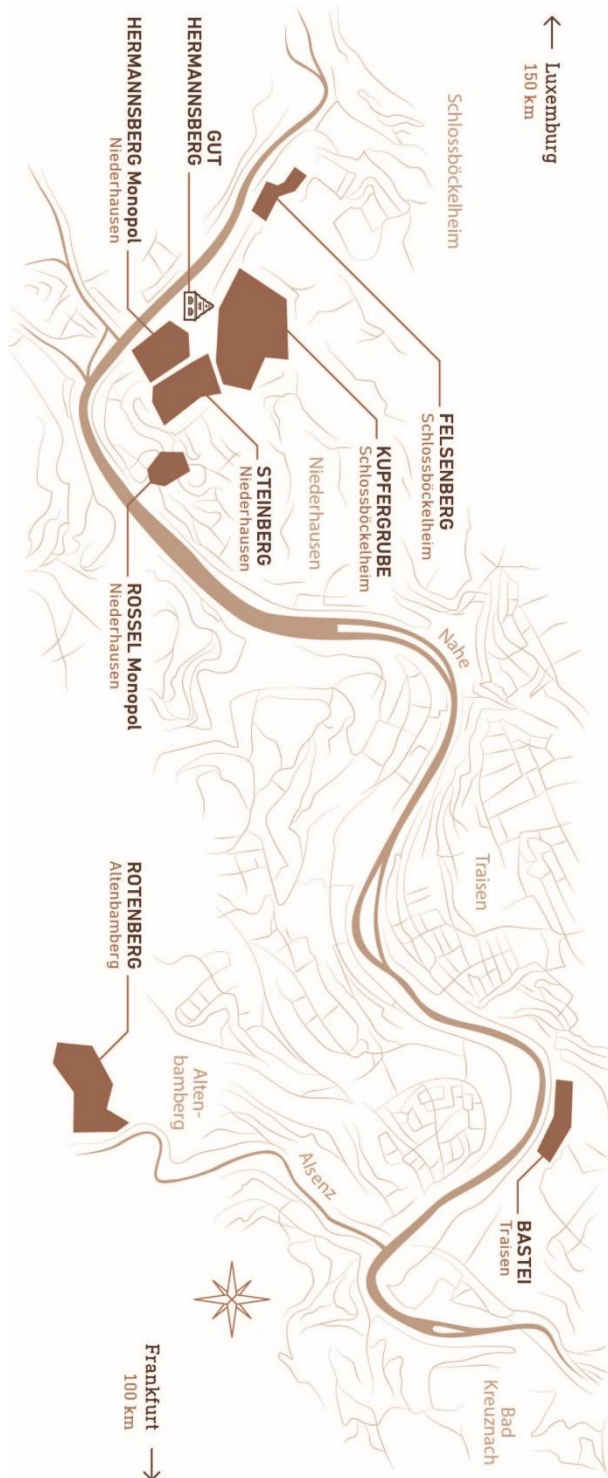
Um die Allergenen-Inhaltsstoffe dieses Menü in Erfahrung zu bringen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal

# FINE DINE & WINE

Lassen Sie sich in unserem Fine Dining Restaurant zu neuen Genuss-Horizonten entführen. Moderne und internationale Einflüsse verbinden sich mit den besten Zutaten aus unserer Region zu einem unverwechselbaren Erlebnis. Das Fundament unserer Küche ist die kompromisslose Produktqualität im Respekt vor den Jahreszeiten und der Natur. Küchenchef Loris Hasenzahl versteht es, die Komposition der verschiedenen Geschmacksnuancen auf dem Teller zu verbinden und zu einem großen Ganzen werden zu lassen.

Unser Sommelier Thomas Retzlik bringt Ihnen mit Gespür für den unverfälschten Geschmack die passenden Weine von Gut Hermansberg und aus der ganzen Welt ins Glas.

Lassen Sie sich von unserem Team in einen genussvollen Abend entführen.



*T. Retzlik*  
Thomas Retzlik

*Loris Hasenzahl*  
Loris Hasenzahl

