

Wintermenü

Winterlicher Blattsalat

mit Chicorée, Orangen und karamellisierten Nüssen
Himbeer – Vinaigrette,

Weinbegleitung: 1dl **Meilener Riesling – Sylvaner 2019**
Schwarzenbach, Meilen, Zürich
Traubensorte: Riesling - Sylvaner

Rotkabissuppe

mit Apfelschaum

Weinbegleitung: 1 dl **Grüner Veltliner Hirschvergnügen, 2019**
Weingut Hirsch, Kamptal, Österreich
Traubensorten: Grüner Veltliner

Rindsentrecôte Café de Paris

mit Café de Paris und Mangold
und Süsskartoffelpüree

Weinbegleitung: 1 dl **Horizonte de Exopto DOCa, 2017**
Bodegas Exopto, Rioja, Spanien
Traubensorte: Tempranillo, Garnacha, Graciano

oder

Wolfsbarsch an Flusskrebssauce

mit Süsskartoffelpüree
Meeresspargel und Babykarotten

Weinbegleitung: 1 dl **Purple Rose, 2017**
Castello di Ama, Toskana, Italien
Traubensorte: Sangiovese, Merlot

Weisses Tonkabohnenparfait

im Baumkuchenmantel

Weinbegleitung: 1/2 dl **Heidenboden Beerenauslese 2018**
Hannes Reeh, Burgenland, Österreich
Traubensorten: Welschriesling, Sämling

4 Gang-Menü CHF 78 | 3 Gang-Menü CHF 68
Weinbegleitung: 4 Gang CHF 25 | 3 Gang CHF 20