CHEF'S MENÜ

Mezze

Gegrillter Oktopus, geschmorte Aubergine mit Feta, Pogca
Humus mit Haselnuss und Trauben, Köfte in Tomatensugo, Rote Beete-Joghurt mit Mandeln,
Kartoffel-Sucuk Börek, Obsiblue Garnele, Melone Fenchelsalat mit scharfer Paprika-Joghurt

2018 Cotes d´Avanos
Kavaklidere
Kappadokien, Türkei

Loup de Mer vom Grill
Bohnen-Sariette Gemüse, Ratatouille Vinaigrette

2019 Gaba do Xil
Telmo Rodriguez
Valdeorras, Spanien

Blutorangensorbet
Papaya, Melonen-Champagnersüppchen

Filet von Black Angus
Pfifferlinge, Erbsen, Selleriepüree

2013 Cabernet Franc
Kavaklidere
Denizli/Ankara, Türkei

Gateau von Mascarpone und Erdbeere
Kefir-Sauerrahmeis, Pistazie

2017 Beerenauslese
Weingut Feiler-Artinger
Burgenland, Österreich

Fünf Gänge 129 €
Weinbegleitung Chefs Menü 65,00 €

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen. Bitte sprechen Sie den Service an.