

# MENÜ PHILIPP KOVACS

## AMUSE BOUCHE

### GELBSCHWANZ MAKRELE

AUSTER ▫ GRÜNER APFEL ▫ THAI SPARGEL ▫ JALAPENO`S

2015 WEIBER BURGUNDER TROCKEN  
WEINGUT ANDREAS BENDER, MOSEL

### GÄNSELEBER

ZIEGENKÄSE ▫ BLAUBEERE ▫ CHAMPIGNON

2007 RIESLING SPÄTLESE „GRAACHER HIMMELREICH“  
WEINGUT JOH. JOS. PRÜM, MOSEL

### ZANDER

UMAMI BOUILLON ▫ LAUCH ▫ MOUSSELINE

2013 "MÂCON CHARDONAY" CLOS DE LA CROCHETTE  
DOMAINE DES HÉRITIERS DU COMTE LAFON, BURGUND

### RINDERFILET

SHORT RIB ▫ BROCCOLI ▫ RETTICH

2011 BRUNELLO DI MONTALCINO  
ALTESINO, TOSKANA

## PRE DESSERT

### KOKOS

MANGO ▫ SHISO ▫ SUSHIREIS ▫ SAKE

2015 SAUVIGNON BLANC „SWEATHEART“  
WEINGUT OLIVER ZETER, PFALZ

## PETIT FOURS

<b>3 GÄNGE</b> (OHNE GÄNSELEBER UND ZANDER)	75 EURO
<b>4 GÄNGE</b> (OHNE GÄNSELEBER)	90 EURO
<b>5 GÄNGE</b>	110 EURO

## WEINEMPFEHLUNG

3- GANG WINE FLIGHT	29 EURO
4- GANG WINE FLIGHT	36 EURO
5- GANG WINE FLIGHT	44 EURO

KORRESPONDIERENDE ALKOHOLFREIE SÄFTE. FRAGEN SIE DANACH.