

# MENÜ PHILIPP KOVACS

## AMUSE BOUCHE

### KINGFISH

CITRUS ▫ BLUMENKOHL ▫ GRÜNER APFEL

2018 WEISSBURGUNDER TROCKEN  
WEINGUT DRAUTZ ABLE, WÜRTTEMBERG

### GÄNSELEBER

SCHWARZTEE ▫ TOPINAMBUR ▫ PFLAUME

2015 RIESLING SPÄTLESE „WEHLER SONNENUHR“  
WEINGUT JOH. JOS. PRÜM, MOSEL

### BLACK COD

SPITZKOHL ▫ THAICURRY ▫ MANGO

2017 MÂCON CHARDONNAY "CLOS DE LA CROCHETTE"  
DOMAINE COMTE LAFON, BURGUND

### RINDERRÜCKEN

BETE ▫ RÄUCHERAAL ▫ KAPERN

2015 CABERNET SAUVIGNON  
WEINGUT KOLLWENTZ, BURGENDLAND

## PRE DESSERT

### PASSIONSFRUCHT

GURKE ▫ TONKABOHNE ▫ YUZU

2016 BADMER GEWÜRZTRAMINER AUSLESE  
WEINGUT RAINER SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG

## PETIT FOURS

<b>3 GÄNGE</b> (OHNE GÄNSELEBER UND BLACK COD)	79 EURO
<b>4 GÄNGE</b> (OHNE GÄNSELEBER)	99 EURO
<b>5 GÄNGE</b>	119 EURO

## WEINEMPFEHLUNG

3- GANG WINE FLIGHT	35 EURO
4- GANG WINE FLIGHT	45 EURO
5- GANG WINE FLIGHT	55 EURO

KORRESPONDIERENDE ALKOHOLFREIE SÄFTE. FRAGEN SIE DANACH.