

KRUSTENTIER UND MEERESFRÜCHTE ABEND MIT BEGLEITENDEN WEINEN VON ANDREAS LAIBLE

10 UND 11 FEBRUAR 2023 19 UHR



ZUM APERO

DREIERLEI KRUSTENTIER SUSHI
PETILLIO`S MIT BAGUETTE
Ruinart Champagne

TO SHARE

GEFÜLLTER TINTENFISCH MIT ROTGARNELEN

GAMBAS IN DER NUSSKRUSTE GEBACKEN MIT MANGO-CHUTNEY

KREVETTEN TONNATO MIT BAGNA CAUDA SAUCE

LANGUSTINENCREMESÜPPCHEN MIT FRÜHLINGSROLLE

2021 Durbacher Plaelrain Grauburgunder
VDP.ERSTE LAGE, Andreas Laible

ERBSEN-MINZ RAVIOLI

MIT PULPO, JAKBSMUSCHEL UND KAROTTEN-INGWERJUS

2018 Durbacher Plaelrain AM BÜHL Riesling
VDP.GROSSE LAGE, Andresa Laible

ATLANTIK HUMMER

AUF CREMIGEN ARTISCHOCKEN RISOTTO
MIT PORTWEINBUTTER UND SCHWARZEN TRÜFFEL

2018 Durbacher Plaelrain AM BÜHL Chardonnay
VDP.GROSSE LAGE, Andreas Laible

SORBET MIT BRAND

Williams Birne

ZITRONENTARTE MIT ZITRUSFRÜCHTEN

UND KAREMELLISIERTEM WEISSEN SCHOKOLADENEIS

2020 Durbacher Plaelrain AM BÜHL Riesling AUSLESE
VDP.GROSSE LAGE, Andreas Laible

290,00 €

(inkl. Menü, Weine, Wasser, Kaffee)

ARMIN RÖTTELE`S
KULINARIUM

MEETS

NIGRUM

Kleine Änderungen vorbehalten