

# GRILL & WINE MIT WEINGUT WEGELIN

## FLYING FOOD APERITIF

Rindstatar im Carpacciomantel | Senf | Rettich | Brioche  
Gebeizte Lachsforelle | Lachskaviar | Honig-Senfsauce | Blini  
Rehetobler Ei | Trüffelschaum | Croûtons | Schnittlauch

## GRILLIERTE JAKOBSMUSCHEL

Belugalinsen | Urkarotte | Buttermilch | Pistazien



## ENTEN-CONSOMMÉ

Praline von der geschmorten Entenkeule | Wurzelgemüse | Schnittlauch



## GESCHMORTE RINDFLEISCH RAVIOLI

Petersilie | Mascarponeschaum | gereifter Appenzeller



## WILDFANG STEINBUTT VOM GRILL MIT BEURRE BLANC

Grillierte Frühlingszwiebel | grüne Spargeln



## KALBSRÜCKEN AM KNOCHEN VOM GRILL

Morchelrahmsauce | weisse Spargeln | Waldbeeren



## DEKONSTRUIERTE ZITRONEN TARTE

Zitrone | Zitronensorbet | Meringue | Azina

195.00

Im Preis beinhaltet ist die Weinbegleitung, Wasser und Café.

