



Menü PASTIS

Amuse-bouche

Artischockensuppe
mit wildem Lachs und rosa Pfeffer

Médailles vom Seeteufel
mit safranisierter Aioli und Bouillon-Gemüse

oder

Saftig gebratene Perlhuhnbrust an einem Pfifferlings-Ragoût
sowie Chorizo-Quinoa und Schluppen

Pochierter Pfirsich
in Riesling-Basilikum-Coulis mit Litchi-Sorbet

32,90

Weinempfehlungen aus dem Bordeaux

Weißwein

0,75 l / 0,1 l / Baronne Charlotte Bordeaux Graves 2015 / 38,00 / 5,50

Rotwein

0,75 l / 0,2 l / Bordeaux Bad Boy Thunevin 2014 / 41,90 / 12,00

Dessertwein

0,1 l / Château Ménates 2012 / 6,50