

Empfang in der Vinothek

Crostini

Trüffelcreme und toscanischer Landschinken | Roasted Rucola Walnuss

Tartufo, sahnig, nussig und süß- salzig

*

**Süßkartoffel- Tarte mit gebrannten Mandeln
Basilikum- Glace und Endivienblätter**

Muskat und gesalzene Mandel, Basilikum und Bergamotte

*

**Marmorierte Kokos- Rote Bete- Suppe
mit Zimtschaum und Chips**

Zimt, Kokos, Nelken, Sternanis, Chili, erdige Aromen

*

**Knusprig gebratenes Rhein- Wels- Filet
Apfel- Fenchel- Risotto mit Kresse und Kurkumasoße**

Nuss- Butter, Pernot, Kurkuma

*

**Gurken- Limetten- Sorbet
mit Kerbel**

Limetten- spritzig, Tonic, gurkig- frisch, Minze und Kräuter

*

**Kräftiges Stifado vom Pfälzer Herfordshire- Ochsen mit Dörripflaumen
Kartoffel- Sellerie- Püree und Wurzelgemüse**

Pflaumenlatwerge, Zimt, Cumin, Lorbeer, Piment und buttrig- karamellig

*

**Weinkäse- Crostata mit Schwarzkümmel
und Johannisbeer- Chutney**

Nussig, sesamig und würzig, Rote Johannisbeere und Ingwer

*

**Schokoladenmousse
mit Espresso- Mandelhaube und Krokant**

Dunkle Schokolade, Espresso, süße Mandeln, Sahne, Karamell