

# Degustations-Menü SPÄTSOMMER 1

- ein kleiner „Törn“ durch die Schlupp-Küche -  
alle Gänge werden in Kleinformat serviert

\*

Duett von der Wachtel / Beluga Linsen / Balsamico / Waldblütenhonig

Riesling Alte Reben feinherb

\*\*\*

Nudeltasche / Garnele / Miesmuschel / geklärte Tomate

Chianti trocken

\*\*\*

Seeteufel / Püree von ofengebackenem Sellerie / Spinat

Weissburgunder Réserve trocken

\*\*\*

Lamm Bourguignon

Rotwein Cuvée trocken

\*\*\*

Brombeere, Zwetschge & Mandel  
oder Käse-Variation

Gewürztraminer Auslese

\*

5-Gang-Menü: 69

Weinbegleitung in je 0,1 L:

Wein 1	6
Wein 2	7
Wein 3	6
Wein 4	5
Wein 5	7

- Änderungen vorbehalten -