

Best of Spizz

vom 02. März bis 12. April 2019

Scampischaumsuppe ^{5,8}
mit gegrillter Jakobsmuschel
7,5

Frisches Tatar hoch ³ ^{1,5,7}
Rind – Thunfisch – Avocado
Crostiti, Wasabi, Wachtel Ei & Tobiko Kaviar
14

Gebratene Kalbsleber & gebackenes Bries,
Apfel-Spizzkohl, Selleriepüree & Rotweinschalotten
19,5

Frischer Thunfisch medium ^{1,5,7}
Wakame Algen, Sesam, Safranschaum & schwarzes Risotto
24

Schokolade & Himbeere
Mousse, Geeistes und Coulis
8,5

Weinempfehlung:

2017 The Olive Grove Chardonnay
D'Arenberg, McLaren Vale

Die Chardonnay-Trauben stammen aus den zwei australischen Anbaugebieten Mc Laren Vale und Adelaide Hills. So verbinden sich saftiger und cremiger Fruchtschmelz mit rassiger Zitrusfrucht und Eleganz. 7 Monate Eichenfass-Ausbau tragen zu aromatischer Komplexität bei und schenken üppig aromatischen Genuss. In der Nase duftet der Chardonnay nach Melone, Apfel und leicht nach Vanille.

0,2 l	8,5
0,5 l	21
0,75 l	29