

# Matjes-Trüffel & Co 2021

## **Getrüffelte Parmesansuppe**

Tramezzini & krosser Bacon

8

## **Zweierlei vom Matjes**

Rote Bete Gelee - Apfel - Wachtel Ei – Dill-Mayonnaise

12

## **Ravioli Salsiccia**

Fenchel - getrocknete Tomaten - Lauch  
frischer Sommertrüffel

19

## **Sommermatjes**

Perlzwiebeln – Apfel

Dijon-Senfpüree – Preiselbeer Schmand

19,5

## **Dry Aged Rinderfilet & Seeteufel**

Kräuterseitlinge – wilder Brokkoli  
Trüffel-Kartoffelpüree

31

## **Kirsche - Mohn & Schokolade**

Parfait – Biskuit -Mousse

9,5

## **Weinempfehlung**

### **SPiZZ“en“ Weißburgunder**

Über 30 Jahre alte Reben verleihen diesem Wein seine außerordentliche Fruchtkonzentration und aromatische Fülle. Vollreife Lesung und teils im Barrique vergoren. Ein herrlich delikater Tropfen mit viel Schmelz & Creme. Aromen von reifer gelber Frucht, Honigmelone & zarten floralen Noten. In Zusammenarbeit mit Andreas Bender (Mosel) wurde dieser Wein anlässlich 10 Jahre Restaurant Spizz produziert.

0,2l

7,5

0,5l

18,5

0,75l

27