

# Best of SPiZZ

vom 28. Februar bis 1. April 2023

## **Geräucherte Selleriesuppe** <sup>2,5,6,a,c,g,h,i,j,l</sup>

Rote Bete Ravioli / Apfel & Walnuss 9,5  
**Smoked celery soup** / beetroot ravioli / apple & walnut

## **„Best of“ Vorspeisenvariation** <sup>1,2,5,a,b,d,j,k,l</sup>

Langusten Medaillon / Thunfischtatar /  
Avocado creme & Papaya Chutney 16  
**Best of starters** / crayfish / tuna tatar / avocado cream / papaya chutney

## **Frisches Skrei Filet** <sup>1,5,a,d,g,j,l</sup>

lila Karotte / Perlgraupen / Buttermilch & Kräuteröl  
**fresh winter codfish** / pink carrots / pearl barley /  
buttermilk & herb oil 26,5

## **Geschmorte Kalbsbäckchen** <sup>1,5,i,j,l</sup>

Wilder Brokkoli / Selleriepüree / Rotweinzwiebeln / Süßholz Jus 28,5  
**Braised cheeks of veal** / celerypurée / red wine onions / licorice Jus

## **Warmes Schokoladenkuchlein** <sup>1,5,6,a,c,e,g,l</sup>

Beerenragout & Maracuja Sorbet 10,5  
**warm chocolate brownie** / berries & passionfruit sherbet

## **Weinempfehlung:** Wine-suggestion

### **Grauburgunder** <sup>5</sup>

#### **Weingut am Nil, Pfalz**

Gelb mit Goldreflexen im Glas.

Feine Aromen nach Walnuss und Birne, am Gaumen eine Vielfalt von reifen heimischen Früchten bis hin zu exotischen Aromen von reifer Ananas. Sehr dicht und harmonisch!

0,2l	8,5
0,5l	21
0,75l	28,5