

Best of SPiZZ

vom 27.Februar bis 6.April 2024

Süßkartoffel-Curry Suppe

Bresaola / Mango / Popcorn 9,5
Sweet potatoe curry soup / Bresaola / mango & popcorn

„Best of“ Vorspeisenvariation

Langusten Medaillon & Thunfischtatar 19
Avocado/ Wildkräuter / Kürbis-Papaya Chutney / Sriracha
Best of starters / crayfish / tuna tatar / avocado / papaya chutney /
sriracha & wild herbs

Ganze frische Seezunge

Blattspinat / Drillinge & Zitronenbutter 39
Hole sole / spinach / roasted potatoes / lemon butter

Kalbsfilet „Rossini“

Stopfleber / Selleriepüree / Romanesco / Apfel & Beurre rouge 39
Veal filet with foie gras / celery purée / romanesco spears / apple & Beurre rouge

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Bisquit / Mousse / Sorbet / Crumble & Geist 12
Black Forrest cake 2.0 / bisquit / mousse / sherbet / crumble & cherry brandy

Weinempfehlung:

Wine-suggestion

2022 Weißburgunder

„Edition Spizz“

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 speziell für unser Restaurant Spizz abgefüllt.

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