

Sommerkarte 2024

Gazpacho g,j,l,1,5,6

Büffelmozzarella & Rote Bete
Gazpacho / buffalo mozzarella / beetroot
9,5

See Saibling a,d,g,j,b,1,5,6

Salicorn / Karotten-Safran Püree / Mango-Senf & Krustentierschaum
Sea samlet / carrot-safron puree / mango-mustard / lobsterfoam
15

Trüffel Pasta a,b,c,g,l,6

Langusten Medaillon / Sommertrüffel
Truffle Pasta with crayfish
Klein: 18
Groß: 26

Red Snapper a,d,g,l,5,6

Grüner Spargel / Risotto / Limonen Beurre blanc & gebackene Kapern
Red Snapper / green asparagus / lemon Beurre blanc & crispy caper
28,5

Secreto vom Duroc „sous vide“ g,j,l,1,5,6

Piementos / Ajvar Polenta / Pfefferbirne / Jus
Secreto of Iberico / piementos / Ajvar polenta / pepper pear / jus
31

Gebranntes Limoncello Parfait a,c,e,g,l,1,5,6

Grapefruit & Ananas Chutney
Limoncello parfait / grapefruit & pineapple chutney
11

Weinempfehlung

2023 Blanc de Noir ⁵

P&B Weinkompagnons

Pillnitz-königlicher Weinberg

Die Rebstöcke von 2007 wachsen direkt neben der Weinbergkirche auf Rigosol (Sand/Kies) und Granit Böden und werden vom Önologen Christoph Hünecke in der früheren Kelterei von Stefan Bönsch in Langebrück gekeltert. Die Spätburgundertraube wird im Weißweinverfahren gekeltert und es entsteht ein wunderbar frischer, leichter Sommerwein mit einer milden Säure.

0,2l	10,5
0,5l	26
0,75l	39