

Best of SPiZZ

vom 04.März bis 12.April 2025

„Best of“ Vorspeisenvariation

Gelbe Bete – Skrei geflämmt - Schweinebauch glasiert
Suppe & Carpaccio / Erbsencreme - Kumquat Chutney - Senfkaviar

„Best of“ starters

Yellow beet - Flamed circle fish - Glazed pork belly
soup & carpaccio-pea cream - kumquat chutney - mustard caviar

18

Glasierte Short Ribs

Romanesco / cremige Polenta / geräucherte Zwiebel

Glazed Short Ribs

Romanesco / Polenta / smoked onion

31

Ganze frische Seezunge ^{a,d,g,l}

Blattspinat / Drillinge & Zitronenbutter

Hole sole / spinach / roasted potatoes / lemon butter

38

Schwarzwälder Kirsch 2.0 ^{a,c,e,g,l,1,5,6,7}

Bisquit / Mousse / Sorbet / Crumble & Geist

Black Forrest cake 2.0 / bisquit / mousse / sherbet / crumble & cherry brandy

12

Weinempfehlung

Wine-suggestion

Tower Rock Sauvignon blanc ⁵

Mount Riley, Malborough

Frischer und beschwingter Sauvignon Blanc mit Aromen nach Stachelbeere, Grapefruit und Kräutern. Am Gaumen trocken, mit saftig-frischer exotischer Frucht und lebendiger Säure.

0,2l	9,5
0,5l	23,5
0,75l	33