

# Save Water Drink Wine

**Hausgemachter Limoncello Spritz**  
Gibt´s gratis zum Menü dazu  
0,1 l

**Furmint Dry 2023**  
**Chateau Dereszla / Tokaji**

Frischer und zartfruchtiger Furmint mit Duft nach Birne, Zitrusfrüchten, weißen Blüten. Präzise, aber elegante Säure gepaart mit einer subtilen mineralischen Ader.  
0,2 l 9,5

**Zolla Primitivo di Manduria DOP**  
**Vigneti del Salento, Apulien**

Das Bukett offenbart intensive, komplexe Aromen nach Kirsche und Brombeere, darüber Noten von Kräutern und Kakao. Am Gaumen weich und warm, die saftige Frucht nach roten Beeren ergänzt durch Noten von Vanille und Schokolade. Geschmeidige Tannine führen in einen langen, fruchtigen Nachhall.  
0,2 l 10,5

# „Lady´s First“ 3 Gang Menü

14.Mai 2026

## Vorspeisenvariation

Thunfischtatar / Passionsfrucht-Aioli  
Panko Garnele / Misomayo  
Lachs Crudo / Chicorée / Avocado

\*\*\*

## Seeteufel Guanciale

Grüner Spargel / Risotto / Salicorn  
Orangen Beurre blanc

oder

## Tagliatelle

Rinderfiletstreifen / grüner Spargel  
Oliven / Safranschaum

\*\*\*

## Limonen Tarte

Geflämmtes Baiser / Vanilleeis

49 €