



Menü Beispiel III

Hausgebackene Bauernbrötchen
mit handgeschlagener Curry-Salzbutter

Gebackene Black Tiger Prawn in Tempura
auf Mango-Avocado-Salsa mit handerlesenen Blattsalaten und Yakitorisauce

2014 er Sauvignon Blanc „Cool Hills“
Allée Bleue, Stellenbosch, Südafrika

Schaumsüppchen von der Babymöhre
mit Kokosmilch, Saté Spieß vom Huhn und Koriander

2014 er Creative Block 2, Coastal Region
Spier, Western Cape, Südafrika

Gegrilltes Sashimi vom Yellowfin Tuna
an Ponzu-Nussbutter mit Frühlinglauch und Ingwer

2014 er Sauvignon Blanc „Cool Hills“
Allée Bleue, Stellenbosch, Südafrika

Filet vom Holsteiner Weiderind „Five Spice“
auf Wasabi-Kartoffelpüree, Sesam-Spinat und Miso-Hollandaise

2013 er Cellermeaster´s Blend Padstal
Blaauwklippen, Stellenbosch, Südafrika

Zweierlei Crème brûlée
von Zitronengras und roter Chilli mit Tonkabohnen-Sorbet

Moscato Frizzante „Palesa“
Breedekloof Uni Wines, Breede River, Südafrika