

# HOHENLOHE-MARRAKESCH

„LABANEH“ VOM ZIEGEN-JOGHURT  
MIT SALAT VON OKRASCHOTEN, GRANATAPFEL UND RAUKE  
21 EURO

\*\*\*

MAKRELE UND OKTOPUS  
MIT FEVES, ARTISCHOCKEN UND CHERMOULA  
26 EURO

\*\*\*

JAKOBSMUSCHELN  
MIT PISTAZIEN, JUNGEM LAUCH UND ORANGE  
25 EURO

\*\*\*

BRUST VOM LANDGOCKEL AUS DEM OFEN  
MIT „EL `ADESS HARRA“, QUITTEN-MUGRABIA  
UND KREUZKÜMMEL  
23 EURO

\*\*\*

RÜCKEN UND BAUCH VOM LAMM  
MIT ORIENTALISCHEM SPINAT, KICHERERBSEN  
UND HARISSA  
32 EURO

\*\*\*

„MUHALABYA“  
MANDELCREME MIT HONIG, SESAM UND FEIGEN  
16 EURO

ALS 4-GANG MENÜ 83 EURO

ALS 5-GANG MENÜ 98 EURO

ALS 6-GANG MENÜ 109 EURO

# MEINE WEINEMPFEHLUNG ZU HOHENLOHE-MARRAKESCH

## GANG 1

2015 WEIßER BURGUNDER KABINETT TROCKEN  
ANDREAS LAIBLE, BADEN

## GANG 2

2015 BRANCO RESERVA  
CASAL DA COELHOIRA, TEJO

## GANG 3

2012 KREUZWERTHEIMER KAFFELSTEIN ALTE REBEN  
RIESLING SPÄTLESE TROCKEN  
ALTE GRAFSCHAFT, FRANKEN

## GANG 4

2015 AMTSHAUS WEISSWEIN CUVEE TROCKEN  
UNGERER / ALT, WÜRTTEMBERG

## GANG 5

2009 CAIRANNE LES CHABRILES VIEILLES VIGNES  
DOMAINE BRUSSET, RHONE

## GANG 6

2015 ESSINGER SONNENBERG RIESLING TBA  
FREY, PFALZ

WEINEMPFEHLUNG AB 46 EURO  
( PRO WEIN 0,1 L / DESSERTWEIN 5 CL )