

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)