

THE GRAMERCY

DINNER

Black Forest Menü
2. Februar 19 Uhr

Gebeizte Forelle
Gin, Bete, Dill

Rosa Tafelspitz
Feldsalat, Meerrettich, Kartoffel

Pilz Dreierlei
Schalotte, Bauernbrot, Rahm

Rehrücken
Schwarzwälder Schinken, Salbei

Tannenhonigparfait
Pistazie, Krokant, Heidelbeere

75 €

Begleitende Weine
35 €

7 Gänge - 7 Weine

9. März 19 Uhr

The Gramercy / Weingut Abril

Garnele

Avocado, Granny Smith, Dill

Mixed Pickles

Crostini, Ziegenschmand, Orange

Seeteufel

Bouchot Muschel, Safran, Graupe

Bio Huhn

Hokkaido, Austernpilz, Spinat

Bio Rinderbacke

Sellerie, Wirsing, Portwein

Küstnachter Reserva

Kirsche, Pistazie, Blätterteig

Schokolade

Erdnuss, Passionsfrucht, Ananas

125 €

inkl. Weinbegleitung