

Penélope



Riesling weeks 23.-3.6.2023

HAMACHI

Hamachi, chalaquita-kastiketta, kookos "llorado", seesaminsiemenä ja vietnamilainen minttuöljy
Hamachi with chalaquita china sauce, coconut llorado, sesame seeds and vietnamese mint oil

TARTAR

Härkätartaria, savustettua keltuaista, hopeasipulia ja dijon aiolia
Beef tartar with smoked egg yolk, silver onion and dijon mustard aioli

RISOTTO

Hiillostettusitruuna-risottoa, pinjansiemeniä, pikkelöityä fenkolia ja vaahdotettua burrataa
Burnt lemon risotto with pine nuts, pickled fennel and whipped burrata

DUCK

Paahdettua ankanrintaa, musta tryffeli-perunavaahtoa, paahdettua selleriä ja punaviinikastiketta
Roasted duck breast, potato black truffle foam, roasted celeriac and red wine sauce

TAI/OR

RAINBOW TROUT

Voissa haudutettua kirjolohta, sitruuna-vanilja-akvaviittia,
paahdettua selleriä, lohenmätää ja kevätsipuliöljyä
Butter poached rainbow trout, aquavit with lemon and vanilla,
roasted celeriac, salmon roe, chive oil

PALOMITAS

Popcornijäätelöä, paahdettua valkosuklaata,
suolakaramelli-popcornicrumblea ja fenkoli-vanilja crème anglaise
Popcorn ice cream, roasted white chocolate, salty caramel popcorn crumble and fennel vanilla creme anglaise

Menu 67€

Wines 49€

Richter Mülheimer Sonnenlay, Mosel
Weingut Seehof, Rheinhessen
Weingut Schloss Vollrads Schlossberg, Rheingau
Weingut Neiss Spätburgunder Bockenheim, Pfalz