



WEINGARTEN

FRANKFURT

Das kleine Menü

0.10 L | 0.75 L

Gebackene Thunfischrolle

mit Mango-Chillichutney

16.90 €

Weinempfehlung:

Riesling 2019 Klaus-Peter Keller

8.90 € / 45.00 €

(bekannter Winzer aus Rheinhessen, Deutschland)

Gebratene Wachtelbrust & Garnele

mit Erbsenpüree und confierter Tomate

14.90 €

Weinempfehlung:

Chardonnay, Les Combettes - 2018 Guillot-Broux

11.90 € / 69.00 €

(2 Hektar Geheimtipp aus dem Burgund, Frankreich)

Rosa gebratener Rehrücken oder Ochsenbäckchen

mit Sellerie-Birnenragout und Steinpilzravioli

kleine Portion

19.90 €

normale Portion

32.00 €

Weinempfehlung:

Moric - Blaufränkisch Réserve 2016

13.90 € / 79.00 €

(Kultwinzer & King of Blaufränkisch Burgenland, Österreich)

Parfait von Cantuccini

mit marinierten Erdbeeren

10.50 €

Weinempfehlung:

Riesling Kabinett 2018 - Gr. Himmelreich - Willy Schaefer

9.50 € / 48.00 €

(Mosel, Deutschland)

Menüpreis für 4 Gänge: 59.90 €

Weinbegleitung: 44.00 €

Die Gerichte, Weine oder Pairings können auch gerne einzeln bestellt werden.



WEINGARTEN

FRANKFURT

Larsilinho's Favourites

by the bottle

Weiß

Klaus Peter Keller - Riesling 2019	45.00 €
Patrick Piuze - Terroir de Chablis 2016	59.00 €
Domaine Guillot-Broux „Les Combettes“ - 2018	69.00 €
Domaine Jouard - Chassagne-Montrachet 2012/13	79.00 €
Velich - Darscho 2017	79.00 €
Tissot Patchwork 2018 - Jura	89.00 €
Domaine du Collier - Saumur blanc 2016	119.00 €
Domaine Ponsot - Morey Saint-Denis 1er Cru Vieilles Vignes 2010	249.00 €
Laurent Ponsot - Corton Charlemagne Grand Cru 2015	490.00 €

Riesling Kabinett 2018 - Gr. Himmelreich - Willy Schaefer 48.00 €

Rot

Moric - Blaufränkisch Réserve 2016	79.00 €
Frank John - Pinot Noir 2016	85.00 €
Emmanuel Rouget - Pinot Noir 2014	149.00 €