

# Das Tante Anna Menü

-vegetarisch / vegetarian-

## Spargel-Tarte (Berderhof in Willich)

Rhabarber, Frischkäse, Radischen Asparagus tart, rhubarb, cream cheese, radish

2023er Aaltano Branco Cuvèe aus Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato & Moscatel Galego SYMINGTON, Duoro- Portugal 64 €

\*\*\*\*\*

# **Spargelcremesuppe**

Bärlauch-Öl, Croutons, Schnittlauch Cream of asparagus soup, wild garlic oil, croutons, chives

> 2021er Pinot Blanc Reserve Weingut Heitlinger, Baden 44 €

> > \*\*\*\*\*\*

## Spargel-Maultaschen

Hollandaise, Bärlauch, grüner Spargel Asparagus pasta pocket, wild garlic oil, hollandaise sauce, green asparagus

> 2021er Ried Achleiten Grüner Veltliner – Smaragd Weingut Domäne Wachau 81 €

> > \*\*\*\*\*

### **Erdbeere- Joghurt**

Mousse, Aperol-Spritz-Sorbet, Coulis Strawberry-yogurt, mousse, Aperol spritz sorbet, strawberry coulis

> 2022er Silvaner Auslese\*\*\* Weingut Leipold, Volkkach- Franken Glas 0,1 lt. 12 €

> > oder

### Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf Variation of french cheese, fig mustard, nuts, fruit loaf

Twany Port 20 Jahre, Grahams Glas 0,5 lt 13 €

4 Gang Menü 90 € | 3 Gang Menü o. Suppe 77 € | 3 Gang Menü o. Vorspeise 67 €

Käse als Dessert 9 € Aufpreis

Wie wäre es mit einer genussvollen Weinreise?
Oder bevorzugen Sie eine raffinierte alkoholfreie Getränkekreation