



Schlemmer Sommer Bistro „Süllbergterrassen“ Erlebnisküche –Volume 3–

Menü

Mild gepökelte Iberische Schweinebäckchen auf Roter Beete
und hausgemachtem Spezial-Kartoffelsalat, Kräutern,
jungem Lauch und Senfkresse

Bachsaibling im Glas à la minute geräuchert auf Estragon-Spargelsalat

Tafelspitz und gepökeltes Spanferkel in Weißweingelee
mit Gemüse und Meerrettichespuma

Geliertes Elixier vom Perlhuhn und Zitronengras mit Mangospänen

Andalusischer Brotsalat mit Oliven, Minze, Sherry-Essig,
Hojiblanca Olivenöl, Chorizo und gebratenen Gambas

Mit asiatischen Aromen mariniertes Big Eye Thunfisch
auf Wakame Algen und Misocrème

Tatar vom Weideochsen pikant scharf gewürzt
mit geröstetem französischem Baguette und Röstzwiebeln

„Maultasche trifft Trüffel“

Hausgemachte Maultasche auf cremigem Rahmspinat, Trüffelschinken,
feiner Kalbs-Zwiebelfond und gehobeltem Sommertrüffel

US Prime Beef mit Aromaten „rückwärts gegart“,
zweierlei Pfeffersaucen, sautierten Pfifferlingen, Bohnen aus dem alten Land
und Kartoffelmousseline

Birne Helene „Süllberg-Interpretation 2010“

€ 29,50 pro Person

Sommer Weine Bistro „Süllbergterrassen“

„Ein Essen ohne Wein ist wie ein Sommer ohne Sonne!“

2008 Riesling QbA, Weingut Robert Weil, Rheingau
0,75l € 28,-

2009 Grauburgunder „Terra Blanc“, Weingut Brogsitter, Rheinhessen
0,75l € 25,-

2008 Rosé Fusion, Bio Weingut Leiner, Pfalz
0,75l € 24,-

2007 Spätburgunder „Ad Aram“, Weingut Brogsitter, Ahr
0,75l € 36,-

2007 Kaapzucht, Cabernet Sauvignon & Shiraz, Stellenbosch
0,75l € 31,-