

# Menue

der Aromen & Erlebnisse

## Herzliche Überraschung´s Grüsse

aus der garbo im Löwen Küche



### Angegrilltes Tataki vom Yellow Fin Tuna

Tonnato-Creme | Zitrone | Kapern | Parmesan

WEIN: 2018 WEINGUT ANDRES, RIESLING HERGOTTSACKER, DEIDESHEIM/PFALZ



### Das Eggensteiner Landei

mit gebratener Wildgarnele & Jakobsmuscheln

Blumenkohl | Sauerteig | Lardo

Piment de Espelette Schaum

WEIN: 2019 TENUTA BARACCHI, O´LILLA CHARDONNAY/VIOGNIER, TOSKANA/ITALIEN



„Für Ihn“

### Mit Wirsing gefülltes Rinderfiletröllchen

Kerbelwurzel | Parmesan-Krapfen | Trüffel-Jus | Rotweinschalotte

WEIN: 2016 BODEGA ISMAEL ARROYO, VAL SOTILLO CRIANZA, TEMPRANILLO, RIBEIRA DEL DUERO/SPANIEN, -AUS DER MAGNUM-

„Für Sie“

### Wilder Kabeljau Skrei

geräucherte Steckrübe | Avocado | Chorizo Sud

WEIN: 2017 WEINGUT HEITLINGER, GRAUBURGUNDER SPIEGELBERG GG, ÖSTRINGEN-TIEFENBACH/BADEN, -AUS DER MAGNUM-



### Die Heiße Liebe

Himbeeren warm & Kalt

Vanille | Baiser | Sahne | Ivoire Schokolade

WEIN: 2003 WEINGUT WAMBS GANSS, GEWÜRZTRAINER SPÄTLESE, NUBDORF/PFALZ

€ 99.- inkl. Wasser

