

Trüffel Menü

Trüffel Menü a la Kazda

Kulinarische Grüße

aus der „garbo im Löwen“ Küche

Tatar vom Kalb

Piemonteser Art | Kapern | getrocknete Tomaten
Kartoffel-Puffer | Pecorino | Perigord-Trüffel

Pasta aus dem Parmesan-Laib

Weißer Trüffel | Parmesan | Sahne

Rinderfilet Rossini Feuilleté

Rinderfilet | Gänseleber | Trüffel | Blätterteig
Selleriecreme | wilder Broccoli | Trüffel-Jus

Champagner-Sorbet Kir-Royal

Crème de Cassis-Granité

Tiramisu

Mascarpone | Löffel-Bisquit
Pistazien | weißes Trüffel Rahmeis

Trinken a la Spielmann

Aperitif: Pommery Brut Royal aus der Magnum

Zum Kalbstatar:

2014 Weingut Wambs Ganss, Weißburgunder,
Silberberg, -aus der Magnum-, Nußdorf/Pfalz

Zum Trüffelpasta:

2020 José Pariente | Sauvignon blanc |
Rueda/Spanien

zum Rinderfilet:

2016 Ismael Arroyo | Val Sotillo Crianza |
aus der Magnum | Ribera del Duero/Spanien

Champagner Sorbet Kir-Royal

Dazu "trinke" ma nix...

zum Tiramisu:

2003 Weingut WambsGanss | Gewürztraminer
Spätlese | Nußdorfer Herrenberg | Nußdorf/Pfalz

Preis als Menü € 199,-
exkl. Getränke

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

5 Gläser Weinreise | Menü € 111,-
Glasweise wird nach Verbrauch berechnet
Von € 12,- bis 25,- pro Glas & Sorte

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann



TARBIANA
Feinste Trüffel und Trüffelprodukte