



Alsterkrug

Frühlingsmenü

Spring menu

Pochiertes Ei | Malteser Sauce | Spargelsalat | Himbeervinaigrette
Poached egg | maltese sauce | asparagus salad | raspberry vinaigrette
2022 Cabernet Sauvignon Merlot Cuvée | Weingut Hensel | Pfalz | Deutschland

und /oder
and / or

Frankfurter Kräuterschaumsüppchen | Rote Beete-gebeizter Thunfisch
Frankfurt herb foam soup | Beetroot-pickled tuna
2021 Riesling „Knyph“ | Knyphausen | Rheingau | Deutschland

oder

Rosa Lammhüftsteak | Tahini-Sauce | Wilde Kohlrübchen | Röstdrillinge
Pink lamb rump steak | tahini sauce | wild cabbage turnips | roast potatoes
2021 Portillo Cabernet Sauvignon | Bodegas Salentein | Mendoza | Argentinien

oder
or

Meeräschenfilet | Tomatenschaum | „Sous Vide“ Butter-Möhren | Parmesan-Risotto
Fillet of mullet | tomato foam | "sous vide" butter carrots | parmesan risotto
2022 Grauburgunder „Ganz in Weiß“ | Weingut Hammel | Pfalz | Deutschland

oder

Crème fraîche-Orangeneis | geflämmtter Eierlikör-Pudding | Rhabarber-Ragout
Crème fraîche orange ice cream | flamed eggnog pudding | rhubarb ragout
Barraquito | Likör 43

	3 Gänge/3 courses	4 Gänge/4 courses
Menüpreis <i>menu price</i>	49 €	57 €
Weinbegleitung <i>wine accompaniment</i>	20 €	25 €

Korrespondierende Weinbegleitung | *corresponding wine*
Pro Gang 1 Glas Wein 0,1l, inklusive einen White Peach als Aperitif
1 glass of wine 0,1l per course, including a White Peach as an aperitif
(Änderung der Jahrgänge vorbehalten | *The vintages are subject to change*)