

martino KITCHEN



+



Menü und Wein Veranstaltung

„Freiherr von Gleichenstein“
Donnerstag, den 26.10.2017

auftakt

2013 Badischer Winzersekt
Pinot & Chardonnay extra brut

intro

Wildgarnele
roh mariniert, grüner Apfel, Salzmandel
dazu 2016 Weißburgunder & Chardonnay „Hofgarten“

dazwischen

Weißer Tomatensuppe, Gewürzlachs
dazu 2016 Pinot Noir Rosé „Hofgarten“

nochmal dazwischen

Kürbis-Maronenrisotto
schwarzer Trüffel aus dem Piemont
dazu 2015 Grauer Burgunder Oberrotweiler Henkenberg
& 2012 Spätburgunder Oberrotweiler Eichberg aus dem Kessel

höhepunkte

Ochsenschwanz
Zimtblütenjus, Erdfrüchtevariation
dazu 2011 Spätburgunder Barrique Oberrotweiler Eichberg

finale

Crème Catalane
souffliert, Quitte, Vanille
dazu 2015 Gewürztraminer Ihringer Winklerberg

89,00 EUR pro Person

anmeldung

bitte per E-Mail an: restaurant@martino.kitchen
oder direkt hier in unserem Restaurant