

CANDLE LIGHT MENÜ



Vorspeise

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Rote Bete Carpaccio | Birne | Nüsse | Rucola

Suppe

SPARGELCREMESUPPE

Spargel | Garnele

Zwischengang

ZITRONENSORBET

Prosecco

Hauptgang

GEGRILLTES RINDERFILET

eingelegte Morcheln | wilden Brokkoli | Spargelrisotto

Dessert

GEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Kirschen | Cremeeis

72 Euro pro Person

DÜNE • 48

● ● ● restaurant

GETRÄNKEEMPFEHLUNG



Am Anfang

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa | Prosecco | Soda | Orange | Thymian
10,00 Euro

Weißwein

RIESLING VON BUNTSANDSTEIN

Weingut Andres | Weinanbaugebiet Pfalz | trocken

Flasche 0,75l 36,00 Euro

Rotwein

ASSEMBLAGE UNFILTERED

Weingut Peth-Wetz | Weinanbaugebiet Rheinhessen | trocken

Flasche 0,75l 39,00 Euro

Roséwein

ROSÉ CUVÉE

Weingut Büchin | Weinanbaugebiet Baden | trocken

Flasche 0,75l 36,00 Euro

Zum Abschluss

GIARE AMARONE

Grappa | Marzadro
2cl 6,00 Euro

DÜNE · 48

● ● ● restaurant