



# Die KochLöffel

Seit 2013

## Menu vom 8. Juni 2022

### Apéro

- o Croûton-Stangen mit Thonsauce

### Kalte Vorspeise

- Carpaccio vom Kohlrabi in Symbiose mit Vinaigrette, Ruccola und Orangenfilet

### Warme Vorspeise

- Geschmorter Lauch mit Belugalinsen und Belper Knolle

### Hauptspeise

- Lamm mit Kräuterkruste, dazu Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen

### Dessert

- Eistorte mit verschiedenen Glace Aromen

### Weinauswahl & Digestif

- **Apéro**  
Cucumber Cooler
- **Vorspeisen**  
Domaine de Valmont Blanc Grand Cru Morges AOC La Côte – 2020
- **Hauptspeise**  
Tenute Rossetti Linda Bolgheri DOC – 2020  
(Cabernet Sauvignon Merlot Sangiovese)
- **Dessert**  
«Langatun» Old Beer Whiskey