



Menü Jazz & Wine & Dine 2026

Zum Menü bieten wir Ihnen auf Wunsch eine **passende Weinreise** an: sorgfältig zusammengestellte, **erlesene Weine**, die jedes Gericht perfekt begleiten und den Genuss abrunden. Lassen Sie sich verführen – Gang für Gang, Glas für Glas.

Amuse-Bouche

Antipasti Pfännchen

verschiedene Antipasti Spezialitäten | marinierte Garnelen | versch. Pasten | Grillgemüse | warm

Kalte rote Linsen-Karotten-Ingwersuppe

Karottenchips

Brisquet Beef

(20 Stunden sous vide gegart)

Kaffee-Barbecue-Sauce | Süßkartoffelpüree | Speckbohnen

MARTINIS Dessertvariation

Nach vorheriger Absprache kann das Menü auch vegetarisch angeboten werden.