

## Restaurant-Karussell

Das Original im Herbst 2021 - vom 10. September bis 24. Oktober 2021



### 1. Gang

**Kaninchen Bauch • Ruhrtaler Freilandschwein • Beluga Linsen •  
Gemüse • Mais-Sabayon**

**Begleitender Wein:** 2019er Weinbiet Sommertänzer Pfalz, QbA feinherb  
Ganz leicht und angenehm frisch, mit würzig-aromatischen Noten.  
Ein sehr gelungenes Cuvée aus Riesling, Rivaner und Scheurebe

### 2. Gang

**Gebratene Wachtelbrust • Rhabarber Heidelbeercreme • Steinpilz-Polenta**

**Begleitender Wein:** 2019er Weinbiet Sommertänzer, Pfalz, QbA feinherb

### 3. Gang

**Fisch- & Krustentiervariation • Safran-Risotto • grüner Spargel**

**Begleitender Wein:** 2019er Van Volxem Weißburgunder trocken, Mosel, QbA  
Ein vollmundig-seidiger Wein mit moderater Säure, der am Gaumen ein Meer von Aromen  
reifer exotischer Früchte, animierender Frühlingsblüten und feinsten Edelholznoten entfaltet.

oder

**Bavette vom Jack's Creek Black Angus Rind • Wasabi & Birne •  
Portwein-Reduktion • Butter-Spätzle**

**Begleitender Wein:** 2017er Torrovento Chenos Primitivo di Manduria trocken  
Apulien, DO ~ intensiv fruchtig, voluminös und vollmundig.

### 4. Gang

**Dessert-Variation: Yorkshire-Pudding • Pralineneis • weiße Feigen-Mousse •  
salziger Crumble • Karamell-Bonbons**

**Begleitender Wein:** Wöllsteiner Rheingrafenstein Bacchus süß

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Biere:

**69,00 € pro Person**

Als 5-Gang Menü mit Fisch- und Krustentiervariation als Zwischengang:

**19,50 € pro Person**

Um vorherige Reservierung unter dem Stichwort Restaurant-Karussell wird gebeten.  
Bis zur Reparatur der hiesigen Telefonleitung bitte per E-Mail: [mintard@frankys-wasserbahnhof.de](mailto:mintard@frankys-wasserbahnhof.de)