

Riesling &
Spätburgunder
-Viikot

WEINGUT PETER KRIEHEL -viinimenu

Lohiceviche, parsaa ja
tilli-kurkkuvinegrettiä

Ahr Riesling Trocken 2017 12 cl

Mangalitz-porsasta,
palsternakkaa ja juureslientä

Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder 2013 16 cl

Raparperikakkua ja
vuohenmaitojäätelöä

*Marienthaler Jesuitengarten
Riesling Edelsüss 2016 8 cl*

Menu 49€
Viinipaketti 35€



LE SOLEIL

Riesling &
Spätburgunder
-Viikot

WEINGUT
PETER KRIECHEL
vinmeny • wine menu

Laxceviche
sparris och dill-gurkvinägrett

Salmon ceviche
asparagus and dill & cucumber vinaigrette

Ahr Riesling Trocken 2017 12 cl

—

Mangalitza-fläskkött
palsternacka och rotsaksconsommé

Mangalitza pork
parsnip and root vegetable consommé

Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder 2013 16 cl

—

Rabarberkaka & getmjölksglass
Rhubarb cake & goat milk ice cream

*Marienthaler Jesuitengarten
Riesling Edelsüss 2016 8 cl*

—

Meny/Menu 49€
Vinpaket/Wine package 35€



LE SOLEIL