



Menü Sommer Open Air 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 Elsässer Flammkuchen

Couscous Salat | gegrillter Hähnchen-Aprikosen-Spieß

ingelegt in Rosmarin und Chili Öl

Weinempfehlung: Ulisse Merlot Rose Abruzzen, Italien, Rosewein

im Geruch eine würzig-frische Fruchtigkeit an Waldbeeren. In der leuchtend rosafarbenen Optik mit fruchtbetontem, elegantem Charakter. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, begleitet von feinen floralen Nuancen und einem Hauch mediterraner Kräuter

Andalusische Gazpacho | Croustini mit Oliventapenade

Salatgurke | Paprika | Zwiebel | Tomaten

Weinempfehlung: Ulisse Pecorino Abruzzen, Italien, Weisswein

eleganter Weißwein mit lebendiger Frische und ausgeprägter Aromatik. In der Nase zeigen sich Noten von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und tropischen Früchten, ergänzt durch florale Akzente und feine Mineralität

Gegrillter Schwertfisch | italienischer Brotsalat

Staudensellerie | Oliven | getrocknete Tomaten | Basilikum | Rucola | rote Zwiebel | Parmesanspäne | Pinienkerne | Zitronenvinaigrette mit Olivenöl | geröstetes Brot

Weinempfehlung: Sancerre, Frankreich, Weißwein

Im Geruch zarte Gelbfrucht, im Geschmack saftig-weiche Fruchtigkeit mit einer delikaten Cassisnote, gepaart mit Stachelbeere und frischer Aprikose. Perfekte Harmonie zwischen feinsten Mineralität und Fruchtaromen – ein Schmeichler mit Geschmackstiefe!

Gegrilltes Schweinefilet vom deutschen Landschwein

Pflaumen-Whiskeysauce | Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln

Weinempfehlung: Ulisse Montepulciano Abruzzen, Italien, Rotwein

Das Bouquet erinnert an dunkle Beeren, Schwarzkirschen und reife Pflaumen, ergänzt durch würzige Noten sowie feine Anklänge von Lakritz und Schokolade. Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll, rund und weich mit harmonisch eingebundenen Tanninen und einer ausgewogenen Struktur.

MARTINIS Dessertvariation

Gegrillte Ananas | Passionsfrucht Creme brûlée | Kokos Eis

Weinempfehlung: Valdelagunde semi dulce, Spanien, Weißwein

Ein einzigartiger spritziger Weißwein mit einer natürlichen Süße, geringer Säure und wenig Alkohol. Die wunderbare Cuvée aus Spanien verführt mit sommerlichen Aromen von Melone, Ananas und frischen Äpfeln.