

Restaurant Zilte in Antwerpen
Dorfer & Friends Viki Geunes *****

Mais – North Sea crab – mimolette – coffee - caviar
Romesco – salsa caper leaf – carabinero – anchovy
Sellerie-„Piccata“ – Parmesancreme – Haselnuss & Perigord Trüffel
Tartelette - gegrilltes Blattgemüse – Nori-Hollandaise & Sesam
Bollinger Special Cuvée

Chu-toro

summer squash – kumquat – sansho – grilled poultry liver
2021 Von der Fels – Riesling, Keller – Rheinhessen

Jakobsmuschel

Shisoessig-Buttermilch-Marinade, Ingwer & Suave Chili
Erbsen & Yakon-Wurzelvinaigrette
2018 Heiligenstein Alte Reben - Riesling, Bründlmayer - Langenlois

Langoustine

squid 'cold cuts ' – labneh - eggplant beignet
2022 Ultraia Godello, Raul Pérez – Bierzo

Attersee-Hecht

Schneckenbutter, Rosinen mit Ahorn-Balsamessig
junger Spinat, Radieschen & Sauce „Meurette“
2017 Liebenberg – Grüner Veltliner Smaragd Mg, F.X. Pichler - Oberloiben

Lacquered pigeon

miso asparagus - pine nuts – sauce royale
2004 Ornellaia – Toskana

Rhubarb

fresh cheese – hibiscus – sumac
2017 Rosenmuskateller TBA No7 Nouvelle Vague – Illmitz

14.April, 2025 - Beginn 18:00h im Landhaus Bacher

€ 555,-