

Menu Friday 8th December 2006 at Deer Hunter restaurant
Menu du vendredi 8 décembre 2006 au restaurant Deer Hunter

Panfried freshwater prawns with mild spices eggplant chutney with curry
and a lentil dressing

*Avec un chatini de bringelles au curry, camaron poêlé aux épices
douces, vinaigrette de lentilles.*

2005 Balthazar Pess "Von Unserm" Rheingau Riesting trocken



Thin slices of tropical seabass in citrus marinade, coconut milk and
preserved lemon , garnished with crispy herbs.

*Fines tranches d'ombrine en marinade d'agrumes, lait de coco et citron
confit, quelques feuilles croquantes.*

2005 Balthazar Pess Hattenheimer Schützenhaus

Rheingau Riesting Kabinett



Vacoas fishfillet steamed with lemongrass and served with "bilimbi"
flavored butter.

Filet de vacoas en vapeur de citronnelle, un beurre blanc au bilimbi.

2005 Balthazar Pess Hattenheim Nussbrunnen Rheingau

Riesting Erstes



Pineapple delight...caramelized with vanilla from Madagascar

L'ananas à l'ananas.... caramel à la vanille de Madagascar.

2002 Balthazar Pess Hattenheimer Nussbrunnen Rheingau

Riesting beerenauslese