

**Frühlingsmenü im Februar 2024**  
**Spring menu in February 2024**

**01.02.2024 bis 29.02.2024**

Radicchio-Rucola-Salat | Orangen-Chili-Dressing  
Ziegenkäse | karamellisierte Feigen  
*Radicchio-rocket-salad | orange-chili-dressing*  
*goat cheese | caramelized figs*

\* \* \*

Gebratenes Filet vom Skrei | würzige Balsamicosauce  
Blattspinat | gekräuterte Kartoffelwürfel  
*Fried fillet of skrei | balsamico sauce*  
*leaf spinach | herbalized potato cubes*

oder

Brasato vom Weiderind | Jus | Wurzelgemüse  
Schalotten-Kartoffelpüree  
*Braised stew of pasture cattle | jus | root vegetables*  
*mashed potatoes with shallots*

\* \* \*

Warme belgische Waffel | Beerenkompott | Bourbon-Vanilleeis  
*Warm Belgian waffle | berry compote | Bourbon vanilla ice cream*

**€ 46,00 pro Person**

**– Rundum-Sorglos-Getränkpaket**

Im Rahmen unseres Frühlingsmenüs servieren wir Ihnen gern drei korrespondierende Weine nach Wahl unseres Sommeliers (jeweils ausgeschenkt in 0,1 l) sowie unseren GATE 47 Cocktail zur Begrüßung und eine Kaffeespezialität nach dem Dessert.

*As part of our spring menu, we are happy to serve three corresponding wines of our sommelier's choice (each poured in 0.1 l) as well as our GATE 47 signature cocktail as a welcome drink and one coffee speciality.*

**€ 19,50 pro Person**