

Abendmenü

Unser Team empfiehlt...

2017 Cuvée Zeller Qualitätswein feinherb
Riesling/Bacchus/Scheurebe
Weingut Störlein/Krenig/Randersacker/Bereich
Maindreieck
0,1l 4,40

2016 Michelbacher Spätburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Höfler/Franken
0,1l 4,40

2014 Banyuls Rimage AOC
Grenache/Cinsault/Syrah/Carignon
Cave de l'Abbe Rous/Roussillon
5cl 6,00

Mariniertes Roastbeef,
Bärlauchmayonnaise, gebackene Kapern, Römersalat
Marinated Roastbeef, wild garlic mayonnaise, fried capers, Romanian salad

Filet vom weißen Heilbutt,
asiatischer Blumenkohl, Sesam
Fillet of white halibut, Asian cauliflower, sesame

Surf n' Turf vom Kalbsfilet & Wildgarnele,
Kräuterseitlinge, frische Erbsen, getrüffeltes Kartoffelpüree
*Surf n' turf of fillet of calve & wild prawn, oyster mushrooms, fresh peas,
truffled mashed potatoes*

Brownie,
Weißweibirne, Tahiti Vanilleeis, karamellisierte
Veilchenblüten
Brownie, white wine pear, tahiti vanilla ice cream, caramelised violet bloom

4-Gang Menü 64,00
3-Gang ohne Zwischengang 54,00