

## Unser Team empfiehlt...

2017 „Pur Mineral“ Silvaner Qualitätswein trocken  
Weingut Fürst/Franken  
0,1l 4,40

2016 The Pavillion Shiraz/Cabernet Sauvignon  
Weingut Boschendal/Südafrika  
0,1l 4,40

2014 Banyuls Rimage AOC  
Abbe Rous/Rousillon/Frankreich  
5cl 6,00

## Abendmenü

Hausgebeizter Lachs,  
gelbe Bete, Kerbelmayonnaise  
*Home marinated salmon, yellow beet, chervil mayonnaise*

\*\*\*

Hausgemachte Perlhuhnravioli,  
Shii Take Pilze, Petersilienbutter  
*Homemade guinea fowl ravioli, shii take mushrooms, parsley butter*

\*\*\*

Filet & Backe vom Weiderind,  
Wurzelgemüse, Serviettenknödel  
*Filet and check of beef, root vegetables, dumplings in a napkin*

\*\*\*

Kirschcreme,  
Mandelcrumble, weißes Schokoladeneis  
*Cherry cream, almond crumble, white chocolate ice cream*

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