

## Unser Team empfiehlt...

2017 Cuvée Zeller Qualitätswein feinherb  
Riesling/Scheurebe/Bacchus  
Weingut Störrlein/Krenig/Franken  
0,1l 4,00

2015 Michelbacher Spätburgunder Qualitätswein  
Weingut Höfler/Franken  
0,1l 4,40

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

## Abendmenü

Roastbeef vom Hirsch,  
Linsensalat, Apfel-Currymayonnaise  
*Roast beef of deer, lentil salad, apple-curry mayonnaise*

\*\*\*

Gebratenes Felsenbrassenfilet  
Gemüse Couscous, S.c. Rouille  
*Fried rock bream, vegetable couscous, s.c. rouille*

\*\*\*

Getrüffeltes Perlhuhnbrust,  
Saubohnen, Artischocken, Selleriepüree  
*Truffle breast of guinea fowl, broad beans, artichokes, celery puree*

\*\*\*

Baumkuchen,  
eingelegte Zwetschgen, Pistazieneis  
*Pyramid cake, plums, pistachio ice-cream*

4-Gang Menü 55,00  
3-Gang ohne Zwischengang 45,00