

Abendmenü

Hausgemachte Ententerrine,
Dörripflaumenconfit, Brioche, Feldsalat
Homemade duck terrine, prune confit, brioche, lambs lettuce

Gelbflossenmakrele,
ShiiTake Pilze, Spitzkohl, Miso
Yellow fin amberjack, shii take mushrooms, pointed cabbage, miso

Tagliata vom Hohenloher Rind,
Petersilienwurzel, Kräuterseitlinge, Gnocchi
Tagliata of beef, parsley roots, chanterelles, gnocchi

Walnussbrownie,
Salzkaramelleis, Birne
Walnut brownie, salted caramel, ice cream

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

Unser Team empfiehlt...

2019 Cuvée Zeller Qualitätswein feinherb
Riesling/Scheurebe/Bacchus
Weingut Störrlein/Krenig/Franken
0,1l 4,10

2018 Morellino di Scansano DOCG
Sangiovese
Weingut Fattoria le Pupille/Toscana
0,1l 4,40

2017 Banyuls Rimage AOC
Grenache/Cinsault/Syrah/Carignan
Cave de l'Abbe Rous

5cl 6,00