

## Abendmenü

Hausgebeizter Lachs,  
marinierte Ringelbeete, Feldsalat, Kräuterschmand  
*Home pickled salmon, marinated beetroot, lamb's lettuce, herbal curd*

\*\*\*

Ravioli von der Kalbshaxe,  
Saubohnen, Trüffel  
*Ravioli of veal shank, broad beans, truffles*

\*\*\*

Rücken & Nacken vom Frischling,  
Kürbispüree, Apfelspitzkohl  
*Saddle and neck of young wild boar, pumpkin puree, pointed cabbage with apple*

\*\*\*

Nusskuchen,  
Zwetschgen, weißes Schokoladeneis  
*Nut cake, plums, white chocolate ice cream*

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

### Unser Team empfiehlt...

2018 Weißer Burgunder Kabinett trocken  
Weingut Reiss/Franken  
0,1l 4,10

2016 Gaudenz Qualitätswein trocken  
Cabernet/Dornfelder/St. Laurent  
Weingut Knipser/Pfalz  
0,1l 4,40

2017 Banyuls Rimage AOC  
Grenache/Cinsault/Syrah/Carignan  
Cave de l'Abbe Rous  
5cl 6,00