

Abendmenü

Roastbeef vom Hirsch,
Kürbiscreme, Kräuterseitlinge, Feldsalat
Roast beef from venison, pumpkin cream, king oyster mushrooms, lamb's lettuce

Jakobsmuscheln,
Blumenkohl, grüne Sauce
Scallops, cauliflower, green sauce

Rücken vom Eichelmastschwein,
Selleriepüree, Shiitake Pilze, Rosmarinkartoffeln
Back of the acorn-fed pig, celery puree, Shiitake mushrooms, rosemary potatoes

Blätterteigtörtchen,
Quitte & Mascarpone, gebranntes Mandeleis
Puff pastry tart, quince & mascarpone, roasted almond 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 Michelbacher Spätburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Höfler/Franken
0,1l 4,40

2013 Siegerrebe Auslese edelsüß
Weingut Schäfer/Rheinhessen
5cl 6,00