

Abendmenü

Unsere Sommelière empfiehlt...

2021 Cuvée Zeller Qualitätswein feinherb
Riesling/Scheurebe/Bacchus
Weingut Störrlein/Krenig/Franken
0,1l 4,30

2017 Gaudenz Qualitätswein trocken
Cabernet/Dornfelder/St. Laurent
Weingut Knipser/Pfalz
0,1l 4,70

2018 Riesling Auslese edelsüß
Weingut Höfler/Franken/Deutschland
5cl 6,50

Kalbstafelspitz -rosa pochiert-,
Kürbismarinade, herbstlicher Salat
Veal boiled beef-pink poached-, pumpkin marinade, autumnal salad

Lachsfilet,
Rote Beete Graupen, Meerrettich
Salmon fillet, beetroot barley, horseradish

Rehrücken -rosa gebraten-,
Apfel-Spitzkohl, Schupfnudeln
*Saddle of venison -roasted pink-,
apple pointed cabbage, potato noodles*

Topfenschmarn,
Zwetschgenröster, hausgemachtes Vanilleeis
Curd pancakes, plum roaster, homemade vanilla ice cream

4-Gang Menü 72,00
3-Gang ohne Zwischengang 62,00