

Unsere Sommelière empfiehlt....

2022 Randersackerer Sonnenstuhl
Silvaner VDP 1. Lage trocken
STÖRRLEIN-KRENIG/FANKEN 0,1l

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

2021 Morellino di Scansano DOCG
Sangiovese
Weingut Fattoria le Pupille/Toscana 0,1l

2017 Banyuls Rimage AOC
CAVE DE L'ABBE ROUS/ROUSSILLON 5cl

Weinbegleitung – 4-Gang 20,00€
Weinbegleitung – 3-Gang 16,00€

Abendmenü

Gegrillte Jakobsmuscheln,
Salat von eingelegtem Kürbis, Kräuterschmand
Grilled scallops, salad of pickled pumpkin, herb sour cream

Warm gebeizter Lachs,
Bärlauchgrauen, Erbsensprossen, Buchweizenknusper
Warm marinated salmon, wild garlic barley, pea sprouts, buckwheat crisp

Filet & Ragout vom Weidekalb,
grüne Bohnen, Buchenpilze, Kartoffelkrapfen
Fillet & ragout of pastured veal, green beans, beech mushrooms, potato fritters

Schokoladentarte,
Portweifeigen, hausgemachtes Vanilleeis
Chocolate-tart, port wine figs, homemade vanilla ice cream

4-Gang Menü 86,00€
3-Gang ohne Zwischengang 74,00€