

## Unsere Sommelière empfiehlt....

2023 Cuvée Zeller Qualitätswein trocken  
Riesling/Scheurebe/Bacchus  
STÖRRLEIN-KRENIG/FRANKEN 0,1l

2022 Randersackerer Sonnenstuhl  
Silvaner VDP 1. Lage trocken  
WEINGUT STÖRRLEIN/KRENIG/FRANKEN 0,1l

2020 La Vina de Amaya  
Tempranillo Vinas Viejas Toro  
RODRIGUEZ SANSO/TORO 0,1l

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

Weinbegleitung – 4-Gang 24,00€  
Weinbegleitung – 3-Gang 20,00€

## Abendmenü

**Tatar vom Weidekalb,**  
Bärlauchmayonnaise, Kräutersalat  
*Calf tartar, wild garlic mayonnaise, herb salad*

\*\*\*

**Seeteufel,**  
Cacciuccosud, Fenchel, gerösteter Focaccia, Sc. Rouille  
*Monkfish, cacciucco sauce, fennel, roasted focaccia, sauce rouille*

\*\*\*

**Rehkeule ~rosa gebraten~,**  
Kirsch-Pfeffersoße, Spitzkohl, Pilz-Crepetorte  
*Venison leg meat ~pink grilled~,  
cherry pepper sauce, cabbage, mushroom crepe cake*

\*\*\*

**Tiramisu,**  
marinierte Kirschen  
*Tiramisu, marinated cherries*

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