

## Unsere Sommelière empfiehlt....

2022 Randersackerer Sonnenstuhl <b>Silvaner</b> VDP 1. Lage trocken <b>STÖRRLEIN-KRENIG/FRANKEN</b>	0,1l
2022 LITTLE LION Rosé trocken <b>Spätburgunder/Portugieser/Frühburgunder</b> <b>KORRELL/NAHE</b>	0,1l
2017 Gaudenz Qualitätswein trocken <b>Cabernet/Dornfelder/St. Laurent</b> <b>KNIPSER/PFALZ</b>	0,1l
2018 Michelbacher Apostelgarten <b>Riesling</b> Auslese edelsüß <b>WEINGUT HÖFLER/FRANKEN</b>	5cl
Weinbegleitung – 4-Gang	22,00€
Weinbegleitung – 3-Gang	18,00€

## Abendmenü

**Gegrillte Jakobsmuscheln,**  
Fenchel-Tomatensalat, Basilikummayonnaise  
*Grilled scallops, fennel tomato salad, basil mayonnaise*

\*\*\*

**Hausgemachte Ravioli vom Landschwein,**  
Zucchini, Salbeibutter, Grana Padano  
*Homemade ravioli from country pork, zucchini, sage butter, Grana Padano*

\*\*\*

**Perlhuhnbrust,**  
Artischockengemüse, gerösteter Landschinken,  
Kartoffel-Rucolastampf  
*Guinea fowl breast, artichoke vegetables, roasted country ham,  
potato and rocket mash*

\*\*\*

**Pistazienkuchen,**  
Aprikosenkompott, hausgemachtes Vanilleeis  
*pistachio cake, apricot compote, homemade vanilla ice cream*

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