

## Unsere Sommelière empfiehlt....

2021 Lageder **Chardonnay** DOC  
Weingut Lageder/Südtirol 0,1l

2022 **Grüner Veltliner** Ried Gaisberg Strass Kamptal DAC  
HÖLLERER/ÖSTERREICH 0,1l

2020 **Shiraz/Cabernet Sauvignon** Bio  
Wine of Origin Western Cape  
REYNECKE/SÜDAFRIKA 0,1l

2017 **Banyuls Rimage** AOC  
Abbe Rous/Rousillon/Frankreich 5cl

Weinbegleitung – 4-Gang 22,00€  
Weinbegleitung – 3-Gang 18,00€

## Abendmenü

**Lachscarpaccio,**  
Kopfsalatherzen, Limettenmayonnaise  
*Salmon carpaccio, lettuce hearts, lime mayonnaise*

\*\*\*

**Schollenfilet im Speckmantel,**  
cremiger Spitzkohl, Perlzwiebeln  
*Plaice fillet wrapped in bacon, creamy pointed cabbage, pearl onions*

\*\*\*

**Rücken vom Spessarthirsch,**  
weiße Rüben, Spitzkohl, Kräuterseitlinge, Kürbispüree  
*Spessart venison loin, white turnips, pointed cabbage,  
oyster mushrooms, pumpkin puree*

\*\*\*

**Nussstrudel,**  
Reneclodenkompott, Straciatellaeis  
*Nut strudel, Renecloden compote, stracciatella ice cream*

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