

Unsere Sommelière empfiehlt...

2022	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling halbtrocken DIDINGER/MITTEL RheIN	0,1l
2022	Würzburger Pfaffenberg Weißer Burgunder Deutscher Qualitätswein trocken WEINGUT REISS/FRANKEN	0,1l
2021	Morellino di Scansano DOCG Sangiovese LE PUPILLE/TOSKANA	0,1l
2017	Banyuls Rimage AOC Abbe Rous/Rousillon/Frankreich	5cl
Weinbegleitung – 4-Gang		28,00€
Weinbegleitung – 3-Gang		20,00€

Abendmenü

Geräucherter Thunfisch,
Algensalat, eingelegter Blumenkohl,
Vadouvanmayonnaise, Sesam
*Smoked tuna, seaweed salad, pickled cauliflower,
Vadouvan mayonnaise, sesame seeds*

Hausgemachte Pilzravioli,
Salbeibutter, Grana Padano
Homemade mushroom ravioli, sage butter, Grana Padano

Filet & Backe vom Weiderind,
Karotten, Saubohnen, Selleriepüree
Fillet & cheek of pasture-fed beef, carrots, broad beans, celery puree

Schokoladengewürzkuchen,
Birnen, Stracciatellaeis
Chocolate spice cake, pears, stracciatella ice cream

4-Gang Menü 86,00€

3-Gang ohne Zwischengang 74,00