

Unsere Sommelière empfiehlt...

2024 Mus(s) Muskateller & Muscaris feinherb ABRIL/BADEN	0,1l
2024 Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner VDP Erste Lage trocken STÖRRLEIN/KRENIG/FRANKEN	0,1l
2020 LAS TIERRAS EL PEGO Tempranillo Crianza DO Toro RODRIGUEZ Y SANZO/TORO	0,1l
2021 Banyuls Rimage AOC ABBE ROUS/FRANKREICH	5 cl
Weinbegleitung – 4-Gang	27,00€
Weinbegleitung – 3-Gang	23,00€

Valentinstags-Menü

Perlhuhnbrust,
Zuckerschotensalat, eingelegter Ingwer,
Buchenpilze, Sesammayonnaise
Guinea fowl breast, sugar snap pea salad, pickled ginger, beech mushrooms, sesame mayonnaise

Gegrillter Seeteufel,
Kürbisgraupen, Schnittlauchöl
Grilled monkfish, pumpkin pearl barley, chive oil

Filet & Backe vom Weiderind,
Selleriepüree, Trüffel, Saubohnen
Fillet and cheek of grass-fed beef, celery puree, truffles, broad beans

Allerlei von Schokolade & Himbeere
Variation of chocolate & raspberries

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