

Unsere Sommelière empfiehlt...

2023 Randersackerer Sonnenstuhl
Silvaner VDP Erste Lage trocken
STÖRRLEIN/KRENIG/FRANKEN 0,1l

2021 Grüner Veltliner Poysdorf DAC BIO trocken
TAUBENSCHUSS/ÖSTERREICH 0,1l

2019 Gaudenz Qualitätswein trocken
Cabernet/Dornfelder/St. Laurent
KNIPSER/PFALZ 0,1l

2024 JULIUSSPITAL
Rieslaner Auslese
JULIUSSPITAL/FRANKEN 5cl

Weinbegleitung – 4-Gang 26,00€
Weinbegleitung – 3-Gang 20,00€

Abendmenü

„Salat Nicoise“
Angebratenes Thunfischfilet,
Kartoffel-Bohnensalat, Wachtelei, Oliven
"Salad Nicoise"
Seared tuna fillet, potato and bean salad, quail egg, olives

Warm geräucherter Lachs,
Spargelgrauen, Kresseöl
Warm smoked salmon, asparagus pearl barley, cress oil

Geschmorte Lammschulter,
gebackene Polenta, Auberginengemüse
Braised lamb shoulder, baked polenta, aubergine vegetables

Éclair mit Pistaziencreme,
Rhabarberkompott, weißes Schokoladeneis
*Éclair with pistachio cream,
rhubarb compote, white chocolate ice cream*

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