



A b e n d m e n u

Thunfischmedaillons in Sesammantel
kurz gebraten, auf marinierten Pak Choi,
mit Ingwer-Knoblauchmarinade und Feldsalat

🍴🍴🍴

Lachsklößchen auf Blattspinat
und Safran-Gemüsesahne

🍴🍴🍴

Rosa gebratener Lammrücken
in der Pommery-Senfsauce mit Lammjus,
Böhnchen und Kartoffelpüree

oder

Gebratene Edelfische und Gamba
mit Rieslingsauce, glasiertem Spitzkohl
und Rissolée kartoffeln

🍴🍴🍴

Tiramisu mit Ananasragout
und Himbeersorbet

74,00

V e g e t a r i s c h e s M e n u

Ziegenfrischkäse im Brickteig gebraten
auf Birnenkompott, Honig-Koriandervinaigrette
und Feldsalat

🍴🍴🍴

Schaumiges Maronensüppchen
mit Trüffelöl und schwarzem Pfeffer

🍴🍴🍴

Hausgemachte Süßkartoffel-Tortellini
auf glasiertem Wirsing, mit sahnigen Steinpilzen,
und Gemüsebouquet

🍴🍴🍴

Tiramisu mit Ananasragout
und Himbeersorbet

54,00

Ein Glas Wein pro Gang nach Empfehlung unseres Restaurantleiters
+ 0,5 l Mineralwasser + Kaffee oder Espresso zum Abschluss des Menüs
Getränkpaket exklusiv zu den Menüs pro Person 24,00 €

V o r s p e i s e n

Thunfischmedaillons in Sesammantel kurz gebraten
auf marinierten Pak Choi mit Ingwer-Knoblauchmarinade und Feldsalat 18,50

Ziegenfrischkäse im Brickteig gebraten
auf Birnenkompott, Honig-Koriandervinaigrette und Feldsalat 15,00

Feldsalat „Winzerin Art“
mit Kartoffeldressing, Trauben, röschem Speck und Croûtons 11,50

Hausgemachte Gänseterrine mit Dörrobst
an Schalottenmarmelade und Feldsalat 18,00

H a u p t g e r i c h t e

Rosa gebratene Fasanenbrust und geschmorte Fasanenkeule
mit Trauben-Cognacsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 32,00

Edelfische und Gamba gebraten mit Rieslingsauce,
glasiertem Mangold, Tomaten und Rissolée kartoffeln 38,00

Rosa gebratener Lammrücken in der Pommery-Senfsauce
mit Lammjus, Böhnchen und Kartoffelpüree 38,00