

## U n s e r A u s w a h l m e n u

### **Gebratener Ziegenkäse**

gegrillte Zucchini / Tomaten-Honig-Basilikumvinaigrette / Salatbouquet

*-Vegetarisch-*

oder

### **Pulpo in Thymianöl gebraten / Knoblauch**

Avocadocrème / Tomatenvinaigrette / Salatbouquet

**\*\*\***

Schaumiges Fischsüppchen

*-Auf Wunsch vegetarische Tagessuppe-*

**\*\*\***

### **Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm / Kräuterkruste**

Lammjus / Pfifferlinge / Ratatouillegemüse / Kartoffelgratin

oder

### **Seeteufelmédaille gebraten**

Rieslingsauce / Brokkoli / sautierte Pfifferlinge / Risolée kartoffeln

oder

### **Lauch-Tortellini**

Karottenpüree / frittierter Blumenkohl / vegane Jus

*-Vegetarisch-*

**\*\*\***

Holunderblütenparfait / Mangosorbet / marinierte Erdbeeren

**4-Gang-Menü 76,00 €**

mit vegetarischem Hauptgang – 10 €

### Unser Getränkepaket nur exklusiv zum Menü:

#### **Weinfolge**

2022 „Gutswein“ Weißer Burgunder Qualitätswein trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

**\*\*\***

2023 Fasskollektion #2 Grauburgunder Qualitätswein trocken

Weingut Martin Räßle, Oberrotweil

oder

2021 Achkarrer Schlossberg Spätburgunder Qualitätswein trocken

WG Achkarren

**\*\*\***

2022 Blankenhornsberger Muskat Ottonel VDP. Ortswein feinherb

Staatsweingut. Freiburg

**Inklusiv 0,75 l Mineralwasser & Kaffee oder Espresso**

**pro Person 29,00 €**