



U n s e r A u s w a h l m e n ü

Gebratener Ziegenkäse

gegrillte Zucchini / Tomaten-Honig-Basilikumvinaigrette / Salatbouquet

-Vegetarisch-

oder

Pulpo in Thymianöl gebraten / Knoblauch

Avocadocrème / Tomatenvinaigrette / Salatbouquet

Kalte Gurkensuppe

Tranchen von rosa gebratenem Entrecôte

sautierte Pfifferlinge / glasierte Karotten / Sellerie-Kartoffelpüree

oder

Seeteufelmédaille gebraten

Rieslingsauce / Brokkoli / sautierte Pfifferlinge / Risolée kartoffeln

oder

Tortellini gefüllt mit Ricotta, Tomaten & Basilikum

sautierte Zucchini / Karottenpüree / Parmesancreme

-Vegetarisch-

Holunderblütenparfait / Beerensorbet / Ananasragout

4-Gang-Menü 76,00 €

mit vegetarischem Hauptgang – 10 €

Unser Getränkepaket nur exklusiv zum Menü:

Weinfolge

2023 „Gutswein“ Weißer Burgunder Qualitätswein trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

2023 Fasskollektion #2 Grauburgunder Qualitätswein trocken

Weingut Martin Räpple, 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 €