

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

Gebratene Ziegenkäsetaler

Apfelkompott / Honig-Koriander-Vinaigrette / sommerliche Blattsalate

-Vegetarisch-

oder

Frühlingsrolle / Gambas im Sesammantel
hausgemachtes Kimchi / Currymayonnaise

Kalte Gurkensuppe

Kalbsrückensteak / Portweinjus

sautierte Pfifferlinge / gebratener grüner Spargel / Spätzle

oder

Dorade & Seeteufelmédailon gebraten
Rieslingsauce / Brokkoli / Risoléekartoffeln

oder

Zucchini-puffer

Pfifferlinge á la crème / Gemüsebouquet

-Vegetarisch-

Irish-Whisky Mousse / Himbeersorbet / Aprikosenragout

4-Gang-Menü 79,00 €

mit vegetarischem Hauptgang 69,00 €

Sie können die Gänge aus dem Menu gerne auch einzeln bestellen.

Unser Getränkepaket nur exklusiv zum Menü:

Weinfolge

2022 Buchholzer Sonnhalde Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken

Weingut Moosmann, Buchholz

2023 „Gutswein“ Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

oder

2022 Scherzinger Batzenberg Alte Rebe Blauer Spätburgunder Qualitätswein trocken

Weingut Ernst Heinemann Scherzingen

2022 Blankenhornsberger Muskat Ottonel VDP. Ortswein feinherb

Staatsweingut. Freiburg

Inklusiv 0,75 l Mineralwasser & Kaffee oder Espresso

pro Person 29,00 €