

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

Zucchinirollchen mit Walnusscrème gefüllt
Kichererbsen-Kürbis-Humus / Peperoni-Koriandervinaigrette

-Vegetarisch-

oder

Gebratene St. Jakobsmuscheln
Avocadocrème / Tomatenvinaigrette

Maronensuppe / frisch gehobelter schwarzer Trüffel
schwarzer Pfeffer -Vegetarisch-

oder

Schaumiges Fischesüppchen
Edelfischeinlage

Rosa gebratener Lammrücken / Kräuterkruste
Lammjus / sautierte Steinpilze / Böhnchen / Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Seeteufelmédailion
Rieslingsauce / sautierte Steinpilze/ Zucchini & Tomate / Nüdele

oder

Kürbis-Tortellini/ Pommery-Senfsauce
Rosmarinäpfel / Rosenkohl

-Vegetarisch-

Topfenmousse im Glas / Himbeersorbet / Mangoragout

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

2023 Scherzinger Batzenberg Alte Reben Chardonnay Kabinett trocken
Weingut E. Heinemann Scherzingen

2023 Fasskollektion #2 Grauburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Martin Räßle, Oberrotweil

oder

2022 Spätburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Abril Bischoffingen

2022 Blankenhornsberger Muskat Ottonel VDP. Ortswein feinherb
Staatsweingut. Freiburg

Inklusiv 0,75 l Mineralwasser & Kaffee oder Espresso

pro Person 29,00 €