



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

Roh marinierte Scheiben von der Eismeerforelle

Avocado-Tomatensalat

oder

Vegetarisch

Gebackenen Parmesanecken

Avocadosalat / Joghurt-Schnittlauchcrème / Feldsalat

Schwarzwurzel- Crèmesuppe

gebackene Schwarzwurzel- *Vegetarisch-*

oder

Hechtklößchen

Blattspinat / Safransahne

Rosa gebratenes Lammnüsschen in der Kräuterkruste

Lammjus / Bohnen / Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Kabeljaumédailon und Gamba

Rieslingsauce / Hokkaidokürbis / Selleriepüree

oder

Kartoffel-Gnocchi / Parmesancreme

geschmorter Kürbis / Rosenkohl

-Vegetarisch-

Schokoladen-Kokosmousse/ Himbeersorbet / Ananas-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

1 Glas pro Gang

2023 „AL“ Riesling Qualitätswein trocken Alte Reben

Weingut Alexander Laible, Durbach

2023 „Gutswein“ Grauer Burgunder Kabinett trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

oder

2021 Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Qualitätswein trocken

Alte Reben, Weingut Moosmann, Buchholz

2022 Pfaffenweiler Batzenberg Muskateller Qualitätswein feinfruchtig

Weingut Heinemann, Scherzingen

Inklusiv 0,75 l Mineralwasser & Kaffee oder Espresso

pro Person 29,00 €