



GOURMETMENÜ

AMUSE GEULE

DUETT VON JAKOBSMUSCHEL UND GARNELE
AUF AVOCADO-APRIKOSEN-SALAT

18,00 €

GURKENKALTSCHALE
MIT GURKEN-LIMETTEN-SORBET

5,90 €

WACHTELBRUST
AUF ZUCKERSCHOTEN-PFIFFERLINGS GEMÜSE

15,90 €

MANDARINENSORBET
MIT TEQUILA GOLD

8,90 €

SURF & TURF VON HUMMER UND RINDERFILET
MIT STEINPILZEN UND TAGLIATELLE

39,00 €

SCHOKOLADEN-PARFAIT
MIT SAUERKIRSCH-SORBET UND BEEREN

9,90 €

6 GANG MENÜ
92,00 € MIT SURF & TURF

WEINEMPFEHLUNG

	0,1L	0,2L	0,75L
APERITIF			
Crémant de Loire „Excellence“ Blanc AC Brut	7,90 €		48,00 €
Champagner Vve Fourny & Fils Grande Réserve Premier Cru Brut	14,60 €		89,00 €
WEISSWEIN			
Sauvignon Blanc QW trocken 2019 er Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz, Deidesheim			44,00 €
Nachhall QW trocken 2018 er Weingut Christian Bamberger – D, Nahe, Bad Sobernheim	5,00 €	9,50 €	34,00 €
Riesling „Kirschgarten“ QW trocken - GG – 2018 er Weingut Philip Kuhn - Pfalz			71,00 €
Comte Lafond Sancerre5 AC trocken 2016 er Château du Nozet – Frankreich, Pouilly-sur-Loire			64,00 €
ROTWEIN			
Cabernet Riserva DOC trocken 2016 er Weingut Alois Lageder, Italien, Südtirol	6,60 €	12,90 €	46,00 €
Aufrichtig Rot QW trocken 2017er Weingut Aufricht - Hagnau/Bodensee	6,90 €	13,20 €	49,00 €
Rohstoff Cabernet Sauvignon QW trocken 2016 er Weingut Hannes Reeh – Österreich, Neusiedlersee			59,00 €
Elegia Primitivo5 di Manduria Riserva DOP trocken 2015 er Concorzio Promovi – Italien, Manduria			57,00 €
Amarone5 della Valpolicella DOCG trocken 2016 er Weingut Tedeschi , Italien, Venetien Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella			65,00 €