

Wein Menü

*Duett vom jungen Obercarsdorfer Wildschwein
mit Radieschen und Senf*

Elf Euro

dazu empfehlen wir Müller Morio 5cl zu 2,40€

Weißweinschaumsüppchen

Acht Euro

dazu empfehlen wir Silvaner 5cl zu 2,30€

*knusprige Klößchen von Edelfischen
mit Erbse und Minze*

Zehn Euro

dazu empfehlen wir Riesling`16 5cl zu 2,40€

*gegrillte Kalbsrückenscheiben
mit Schnittlauchsoße, saisonalem Gemüse und Ebly*

Einundzwanzig Euro

dazu empfehlen wir Schieler 5cl zu 2,10€

*Lemon Courd
mit Kerner – Weineis*

Acht Euro

dazu empfehlen wir Kerner Auslese 5cl zu 2,50€

Empfehlung Menü 5 Gänge 53,00€

Empfehlung Menü 3 Gänge (Suppe, Hauptgang Dessert) 34,00 €

*Komplettes Getränkebukett inkl. Tafelwasser
0,5l in der Karaffe für 12,00€*

Veggi – Menü

*Marinierter Lauterbacher Bio Ziegenkäse
mit Frühlingssalaten und eingelegter Gurke*

Zehn Euro

dazu empfehlen wir Bacchus 5cl zu 2,40€

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Spargeleis

Acht Euro

dazu empfehlen wir Weißburgunder`17 5cl zu 2,40€

Omelette mit Spinat, Champignons und Spirulina

Sieben Euro

dazu empfehlen wir Scheurebe`17 5cl zu 2,40€

*Gnocchi – Gemüsepfanne,
mit Heidelbeere und Morcheln*

Neunzehn Euro

dazu empfehlen wir Fette Henne 5cl zu 2,30€

Holunderblütensorbet, Rhabarber und Erdbeere

Acht Euro

dazu empfehlen wir Solaris Spätlese`17 5cl zu 2,40€

Empfehlung Menü 5 Gänge 47,00€

Empfehlung Menü 3 Gänge (Suppe, Hauptgang Dessert) 32,00 €

*Komplettes Getränkebukett inkl. Tafelwasser
0,5l in der Karaffe für 13,00€*

Natürlich bieten wir Ihnen wie gewohnt die Möglichkeit sich ein eigenes Menü zusammenzustellen!