

Wein Menü

*Duett vom jungen Obercarsdorfer Wildschwein
mit Radieschen, Frühlingssalaten und Andalimanpfeffer*

Elf Euro

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

*Riesling – Schaumsüppchen
mit Brot und Wollschweinspeck*

Acht Euro

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

*knusprige Klößchen von Edelfischen
mit Frühlingsslauch und Rote Bete*

Zehn Euro

dazu empfehlen wir Silvaner 5cl zu 2,40€

*gegrillte Kalbsrückenscheiben
mit Schnittlauchsoße, saisonalem Gemüse und Ebly*

Einundzwanzig Euro

dazu empfehlen wir Schieler 5cl zu 2,10€

*Schokoladentarte
mit Kerner – Weineis und Mango*

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

*Petersilien Espuma im Kartoffelnest
mit Apfel Chutney und Wildkräutersalat*

Acht Euro

dazu empfehlen wir Charlotte 23 5cl zu 2,30€

*Gartenkresse – Meerrettich Süppchen
mit Hausbrotcroutons*

Acht Euro

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

*Gewürzcouscous „Mahima“
mit Buttermilch - Schnittlauchschand*

Acht Euro

dazu empfehlen wir Scheurebe`17 5cl zu 2,70€

*Kartoffelpiroggen mit Krabats Quark – Gemüse Füllung
und Bröselbutter*

Neunzehn Euro

dazu empfehlen wir Scheurebe`16 5cl zu 2,70€

*Weißes Schokoladen – Joghurt Risotto
mit Himbeere und Minze*

Neun Euro

Sächsischer Himbeergeist 2cl zu 4,00€

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 15,00€*

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