

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Ziegenfrischkäse im Parmaschinken gebraten
auf süß-sauer eingelegten Pfifferlingen und Rucolasalat
2016 Winger Uhlen Riesling Spätlese trocken, Weingut F. Knebel, Winnigen/Mosel 0,1 | 5,00 €
18,00 €

Rahmsüpple von Krustentieren
mit kanadischem Hummer
2016 Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut A. Köbelin, Eichstetten/Baden 0,1 | 4,50 €
11,50 €

Duett vom heimischen Lamm
Filet und gefüllte Schulter
auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelkräpfen
2016 Côtes du Rhône Rouge A.O.C. Château de Saint Cosme, Gigondas/Rhône 0,1 | 5,00 €
34,00 €

>Kirschtraum<
Variation von der Winterbacher Süßkirsche
mit Mascarpone und Balsamico
oder
Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Feigensenf und Brot

4-Gänge-Menü 65,00 €
ohne Suppe 59,00 €
ohne Vorspeise 52,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

SAISONALE KREATIONEN

Feine Nudeln in Bärlauchöl geschwenkt
mit gebratenen Pfifferlingen und glasiertem Sommergemüse 23,00 €

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken
mit einem Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachtem Preiselbeerkompott 27,50 €

Rinderfiletwürfel mit frischen Pfifferlingen in Balsamicojus
auf Bärlauchnudeln und glasiertem Sommergemüse 29,00 €
2015 Mano Negra Rotweincuvée Q.b.A. trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim/Pfalz 0,1 | 5,80 €

Filet vom Loup de mer mit Fenchelgrün gebraten
auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffeln 28,00 €
2017 Weißer Burgunder Q.b.A. trocken, Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenau/Nahe 0,1 | 4,80 €

Tranche vom Thunfisch kurz gebraten
mit einem Tomaten-Olivensugo und Bärlauchnudeln 31,00 €
2017 Butibalausi Rosato D.O., Can Majoral, Pla i Llevant/Mallorca 0,1 | 4,50 €