

Apéritif-Empfehlungen

2015 Riesling-Sekt Réserve, Brut

Traditionelle Flaschengärung
Eltville, Rheingau, Deutschland
Sektmanufaktur Schloss VAUX
0,1l à 13,50 € | 0,75l à 66,00 €

CRODINO-Spritz, alkoholfrei

CRODINO & RhönSprudel Mineralwasser
0,15l à 8,50 €

Wein-Empfehlungen

2022 Riesling Grauschiefer QbA

Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
0,1l à 5,50 € | 0,2l à 10,00 € | 0,75l à 32,00 €

EINS-ZWEI-ZERO Riesling, alkoholfrei*

Rüdesheim, Rheingau, Deutschland
Weingut Leitz
* Enthält ca. 0,05% Alkohol
0,1l à 4,50 € | 0,2l à 7,50 € | 0,75l à 24,00 €

2021 BIO Chardonnay QbA

Nierstein am Rhein, Rheinhessen, Deutschland
St. Antony, VDP. Gutswein, DEMETER
0,1l à 6,50 € | 0,2l à 12,00 € | 0,75l à 38,00 €

2019 BIO Lulu l'Alouette AOP

Sauvignon Blanc, Touraine, Loire, Frankreich
Les Caves de la Loire
0,1l à 5,50 € | 0,2l à 10,50 € | 0,75l à 33,00 €

2021 Weißburgunder Kalkstein QbA

Barrique-Ausbau
Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland
Weingut Manz
0,1l à 6,50 € | 0,2l à 12,00 € | 0,75l à 38,00 €

Karfreitag-Menü 2023

Kichererbsen-Suppe

Shii-Take-Pilze
A1, A2, A3, A7

Klößchen vom Zander

Salat von marinierten Landefeldern Karotten
von Hohmanns Nüsschen-Hof
Kräuter-Sauce
A1, A2, A3, A7, A8, A9, A10

Auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling

von Fischzucht Rameil aus Fritzlar
Geschwenkter grüner Spargel aus der Kasserolle
Hausgemachte Tagliatelle
A1, A2, A3, A7, A8, A9, A10

Dessert-Variation

Schmand-Knödel | Vanille-Sauce | Sorbet
Kaffee-Mousse
A1, A2, A3, A5, A6

*

4-Gang-Karfreitag-Menü à 74,00 €

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung.

Änderungen vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.
Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker bitte frühzeitig anmelden.

