

## Wein-Empfehlungen

### 2019 Riesling Grauschiefer QbA

Erden, Mosel, Deutschland  
Weingut Schmitges

0,1l à 5,50 € | 0,2l à 9,50 € | 0,75l à 30,00 €

### 2019 Bio Sauvignon Blanc Kalklöß QbA

Mettenheim, Rheinhessen, Deutschland  
Weingut Sander

0,1l à 6,00 € | 0,2l à 11,00 € | 1l à 34,00 €

### 2018 Weißburgunder Kalkstein Barrique QbA

Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland  
Weingut Manz

0,1l à 6,50 € | 0,2l à 12,00 € | 0,75l à 38,00 €

### 2018 Chianti Rufina Barrique DOCG

Cuvée aus Sangiovese, Canaiolo,  
Malvasia Nera & Colorino  
Rufina, Toscana, Italien  
Fattoria Selvapiana

0,1l à 7,00 € | 0,2l à 13,00 € | 0,75l à 40,50 €

### 2017 Riesling Auslese, edelsüß

Erdener Treppchen, Mosel, Deutschland  
Weingut Schmitges

5cl à 6,00 € | 0,375l à 36,00 €

**4-Gang-Fisch-Menü à 54,50 €**

**4-Gang-Fleisch-Menü à 57,50 €**

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung

## Menü-Herbst 2020 - VI

### Suppe aus Oberellenbacher Bio-Heu vom Kirchhof

Leberknödel vom Spangenberg Reh  
aus Privat-Forst von Familie Goetjes

A1, A2, A3, A7

Suppe in der Kaffee-Tasse serviert à 8,00 €

### Tarte gefüllt mit Barbarie-Ente & getrockneten Feigen

an Portwein-Feigen-Marmelade

Salat à la Waldorf

A1, A2, A3, A5, A6, A7, A8

Vorspeise à 16,00 €

### Filet vom Fritzlarer Saibling von Fischzucht Rameil

Wurzel-Gemüse in Senf-Butter angeschwenkt

Mörscher Speck-Kartoffeln von Brems Hof

A1, A2, A7, A8, A10

Hauptgang Fisch à 29,00 €

oder

### Duett vom Spangenberg Reh

aus Privatforst von Familie Goetjes

rosa gebratener Rücken nebst Keule in Rotweinreduktion  
geschmorter Helmshäuser Spitzkohl von Hohmanns Hof

Stampf von Hokkaidō-&-Kartoffeln

A1, A2, A7, A8

Hauptgang Fleisch à 32,00 €

### Dessert-Variation

nach Empfehlung

A1, A2, A3, A5, A6

Dessert à 12,50 €

oder

### Variation von Oberellenbacher Rohmilchkäse

vom Demeter-Bio-Hof Kirchhof

A1, A2, A3, A8, A11

Käse à 12,50 €

Änderungen vorbehalten

