

Wein-Empfehlungen

2020 Riesling Grauschiefer QbA

Erden, Mosel, Deutschland

Weingut Schmitges

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

2019 Merino Rosé QbA

Cuvée aus Merlot & Spätburgunder

Ellerstadt, Pfalz, Deutschland

Weingut Hammel

0,1l à 4,50 € | 0,2l à 7,50 € | 0,75l à 24,00 €

2020 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 Cabernet Sauvignon IGP

Languedoc-Roussillon, Südfrankreich

Domaine de Bachellery

0,1l à 4,50 € | 0,2l à 7,50 € | 0,75l à 24,00 €

2018 Riesling Auslese, edelsüß

Erdener Treppchen, Mosel, Deutschland

Weingut Schmitges

5cl à 6,00 € | 0,375l à 36,00 €

Reserva Port

Churchill's

5cl à 5,50 €

Änderungen vorbehalten.
A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung.

Menü-&Speisen-Herbst 2021 - III

Suppe von der Urmöhre

abgeschmeckt mit Koriander

Suppe im 4-Gang-Menü in der Kaffee-Tasse serviert

Suppe im Teller à 9,00 €

A1, A2, A3, A7

Trio vom Landfelder Weiderind

vom Bio-Hof Wagner

Schinken auf Birnengrütze

„Ahle“ mit Kartoffel-Mousse

Empanada an Avocado & Mango

Vorspeise à 16,00 €

A1, A2, A3, A7, A8

Filet vom Fritzlarer Saibling von Fischzucht Rameil

geschwenkter Fenchel in Zitronen-Sud

Belugalinsen

Hauptgang Fisch à 28,00 €

A1, A2, A3, A7, A8, A9, A10

oder

Kugelspitze vom Weiderind

Tranchen vom im Ganzen rosa gebratenen Stück

auf Reduktion vom Rotwein nebst Ratatouille

Plain in Pigna aus Mörscher Kartoffeln von Brehms Hof

Hauptgang Fleisch à 28,00 €

A1, A2, A3, A7, A8

Piña-Colada-Mousse

Dampfnudel auf Zwetschen-Röster

Sorbet von der Zwetsche

Dessert à 14,00 €

A1, A2, A3, A5, A6

oder

Variation von Französischem Käse

vom Feinkosthändler Rungis-Express

Käse à 14,00 €

A1, A2, A3, A8, A11

4-Gang-Menü à 58,00 €

