

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 Bio Sauvignon Blanc Kalklöss QbA

Mettenheim, Rheinhessen, Deutschland

Weingut Sander

0,1l à 6,00 € | 0,2l à 11,00 € | 0,75l à 34,00 €

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 €

2019 Chianti Rufina DOCG

Cuvée aus Sangiovese, Canaiolo,
Malvasia Nera & Colorino, unfiltriert

Barrique-Ausbau

Rufina, Toscana, Italien

Fattoria Selvapiana

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

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-Sommer 2021 - V

Kraftbrühe vom Nordhessischen Bullen

von der Landfleischerei Hain aus Mosheim

Suppe in der Kaffee-Tasse serviert à 7,00 €

A1, A2, A3, A7

Brust von der Wachtel

Kartoffel-Mousse & Gazpacho

Bouquet von saisonalem Salat in Vinaigrette

Vorspeise à 16,00 €

A1, A2, A3, A7, A8

Filet vom Seesaibling

auf Senf-Sauce

geschmorte Gurken & Salzkartoffeln

Hauptgang Fisch à 26,00 €

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

oder

Tranchen vom Roastbeef

im Ganzen bei Niedertemperatur rosa gebraten

Bohnengeschnetzeltes & Pfifferlinge

Semmel-Speck-Knödel

Hauptgang Fleisch à 28,00 €

A1, A2, A3, A7, A8

Quarkkälchen auf Preiselbeeren

Panna Cotta & Blaubeeren

Sorbet von der Melone

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-Fisch-Menü à 55,00 €

4-Gang-Fleisch-Menü à 57,00 €

