

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 €

2019 Lagrein DOC

Barrique-Ausbau
Alto Adige, Südtirol, Italien
Alois Lageder
0,1l à 8,00 € | 0,2l à 15,00 € | 0,75l à 49,00 €

Oster-Menü 2023

Kraftbrühe vom Landefelder Weidebullen

Bärlauch-Nocke
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

Duett vom Salzgraswiesen Lamm

Rosa Carrée nebst Geschmortem
in Reduktion vom Rotwein
Gemüse von Fenchel & Tomate
Spinat-Lasagne
A1, A2, A3, A7, A8

ODER

Auf der Haut gebratene Perlhuhnbrust

Geschwenkter grüner Spargel aus der Kasserolle
Stampf von Helmshäuser Kartoffeln
von Hohmanns Nüsschen-Hof

Dessert-Variation

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

4-Gang-Oster-Menü à 74,00 €

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung.
Änderungen vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.
Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker bitte frühzeitig anmelden.