

Weinbegleiter

als Menü 70 €

mit begleitenden Weinen 91 €

Mit Champagner und Pfeffer marinierte Foie gras de canard
mit Quittenragout und Brioche

15,50 €

0,1l Sauternes Calvet 6,10 €



Capellini mit Bärlauchpesto
und gebratenen Oktopus

11,50 €

0,1l Sauvignon blanc Stallmann 4,50 €



Gebackener Blut-Leberwurstknödel
auf Weinsauerkraut und Senfsoße

10,50 €

0,1l Silvaner xt Gunderloch 4,90 €



Kirschsorbet mit Cremant

8,50 €



Rosa gebratener Rehrücken
an Blumenkohlpüree und Morchelsoße

18,50 €

0,1l Cannonau Riseva Sardegna 7,20 €



Apfeltarte mit Datteleis

8,50 €