

Weinbegleiter

als Menü 72 €

mit begleitenden Weinen 94 €

**Mit Pfeffer marinierte Foie gras de cannard
mit Quittenragout und Brioche**

16,50 €

0,1l Nacht Gold Auslese 4,90 €



Gebratene Garnelen

auf Erbsepüree

11,50 €

0,1 Sauvignon Hofmann 4,50 €



**Im Speckmantel gebratene Rebhuhnbrust
auf Weinsauerkraut und Kartoffelstampf**

14,50 €

0,1 Pinot grigio Franz Haas 5,10 €



Schwarzkirschorbet mit Cremant

8,50 €



**Rosa gerbratener Rehrücken
an Wirsing und Steinpilzraviolo**

15,50 €

0,1l Primitivo Torrento 8,30 €



Mousse von der Valrhonachokolade

9,50 €