

# „Das Nierswalder Feinschmeckermenü im April“

*Weinbegleitung zu allen Gängen: 20,00 €*

## **Schottische Glendouglas Lachsforelle**

Teriyakisud | Wakame-Algensalat | Gurken | Erdnüsse

*Chemin des Sable Rosé Méditerrané  
0,1 l – 5,20 € pro Glas*

\*\*\*

## **Krustentierschaumsuppe**

mit Taschenkrebsravioli

*Weingut MANZ Weißburgunder trocken  
0,1 l – 6,00 €*

\*\*\*

## **Thüringer Duroc-Iberico-Schweinefilet**

Gegrilltes Filet vom Duroc-Iberico Schwein | Spargel | Lardo | Gnocchi

*Weingut Abril Spätburgunder feinherb  
0,1 l – 6,50 € pro Glas*

\*\*\*

## **Warmes Rhabarberkuchlein**

mit weißer Schokolade und Erdbeer-Himbeer-Sorbet

*Amerie auf Sekt  
0,1 l – 7,50 € pro Glas*

3 Gänge (ohne Suppe) 48,00 €

4 Gänge 59,00 €