

„Das Nierswalder Feinschmeckermenü im Januar“

Korrespondierende Weinbegleitung als Paketpreis 20 Euro

Heilbutt

Rotebetegraupen | Shisokresse | Pasticremesauce

*Weingut MANZ Weißburgunder „Löss“ trocken, Rheinhessen
0,1 l – 5,50 € pro Glas*

Steinpilzcrèmesuppe

gebratene Jakobsmuschel | Ziegenkäse Croustini

*Cantine Torrento, Primitivo Rosato trocken, Apulien-Italien
0,1 l – 5,90 €*

Rinderfilet „Wellington“

Blätterteig-Pilzsandwich | Spinat | Landschinken | Kartoffelschaum

*Weingut Thorsten Krieger – Saint Laurent trocken, Pfalz
0,1 l – 5,50 € pro Glas*

Brownie

karamellisierte weiße Schokolade | Mousse au chocolat

*Ortega Auslese
0,1 l – 5,00 € pro Glas*

3 Gänge (ohne Fisch) 48,00 €

4 Gänge 59,00 €