

# UNSER *Menü des Monats*

*Korrespondierende Weinbegleitung zu den jeweiligen Gängen 21,50 €*

## **Carpaccio „Tonnato“**

Handgeklopftes Carpaccio vom Black Angus Rind

Thunfischcreme | Wildkräutersalat | Parmesan

*Kallfelz Riesling Hochgewächs 0,1l 6,00 €*

\*\*\*

## **Hummercremesuppe**

Riesengarnelen | Kirschtomaten | Baguette

*Rosé Chemin des Sables 0,1l 5,00 €*

\*\*\*

## **Senfrostbraten vom Kalb**

Blumenkohl | Bratkartöffelchen | Burgunderjus

*Gomez de Segura, Tempranillo, Spanien trocken 0,1l 6,50 €*

\*\*\*

## **„Café Gourmand“**

Mousse au Chocolat | Creme Brûlée | Tonkabohnen Eis

*Bretz Ortega Auslese 0,1l 6,50*

**3-Gänge (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 48 €**

**4-Gänge 59 €**