

Unser Menü des Monats

Korrespondierende Weinbegleitung zu den jeweiligen Gängen 21,50 €

„Tokio“

Tempura von der Riesengarnele | Sushireis

Gurke | Wasabicreme | Reisblatt

Kallfelz Riesling Hochgewächs 0,1l 6,00 €

Petit Bouillabaisse

Südfranzösische Fischsuppe | Edelfischwürfel | Aioli Croûton

Rosé Chemin des Sables 0,1l 5,00 €

Wildes Duo

Rotwild Rücken und Ragout | Petersilienwurzel | Kartoffelschaum

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

Dessertvariation

Feines aus unserem „Candyshop“

Bretz Ortega Auslese 0,1l 6,50

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

4-Gänge 59 €