

Apéritifempfehlung

Hausgemachter Hugo

(Holunderblütensirup, Minze und Zitrone, aufgefüllt mit Hausekt)

5,90 €

Sommertmenü

Amuse bouche

*Matjes Tatar auf Kartoffelrösti
an Rote Beete Salat und Crème fraîche*

10,90 €

*Schnitzel vom jungen Wildschwein
mit Pfifferlingen à la Crème
und getrüffeltem Kartoffelpüree*

22,90 €

*Zitrusfrucht Crème Brûlée
mit Steinobstsorbet*

6,90 €

3- Gang Menü 34,90 €

Weinempfehlung:

Kerstner Grauburgunder, trocken
Weingut Otto Selbach

0,2 l Glas 4,80 €
1,0 l Flasche 23,50 €

Doppio Passo Rosato Primitivo IGT Puglia,
Casa Vinicola Carlo Botter, Italien-Apulien

0,75 l Flasche 22,80 €

Concha y Toro, Campo Largo ,
Cabernet Sauvignon / Merlot 2014, Chile

0,2 l Glas 6,20 €

Epicuro Montepulciano d`Abruzzo D.O.C.
trocken, Femar Vini S.R.L Epicuro, Italien-Abruzzen

0,75 l Flasche 24,90 €