

## Apéritifempfehlung

### **„Glühwein-Frost“**

Sekt, eiskalter, hausgemachter Glühwein, Zitrone, Sternanis

**0,1 l - 5,90 €**

## Wintermenü

Amuse bouche

\*\*\*

*Rosa Roastbeef auf Rheinischem Kartoffelsalat und Trüffelmayonnaise*

**12,90 €**

*Zanderroulade gefüllt mit Shrimps- Mousse  
an feinem Kräuter-Kartoffelpüree und Kürbis-Chutney*

**24,50 €**

oder

*Zarte Barbarie Entenbrust mit Blütenhonig glasiert  
an feinem Kräuter-Kartoffelpüree und Kürbis-Chutney*

**24,90 €**

*Crème Brûlée mit Bourbon Vanille  
dazu Himbeer- Sorbet*

**6,90 €**

**als 3- Gang Menü 38,90 €**

**als 4- Gang Menü 44,90 €**

(dann mit Zander als Zwischengericht)

## Weinempfehlung:

### Zum Zander

**Bannstein Sauvignon Blanc, trocken**

*Pfaffenweiler Weinhaus, Baden/Markgräflerland*

**0,2 l Glas – 5,90 €**

**Bernhard Grauer Burgunder Q.b.A. trocken**

*Weingut Bernhard, Rheinhessen/Milleau Geheimtipp*

**0,75 l Flasche – 24,70 €**

### Zur Ente

**Cavazza Chardonnay Veneto I.G.T. trocken**

**0,2 l Glas – 5,70 €**

**Domaine Les Yeuses, Merlot, Syrah, Grenache,**

*Languedoc, Frankreich, trocken*

**0,2 l Glas – 5,40 €**

**Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein QbA, trocken**

**0,75 l Flasche – 24,90 €**

