

## **Apéritifempfehlung**

**„Springtime im Landhaus“**  
mit Gin Martini und Orangensaft  
- **5,90 €**

## **Menü**

### *Amuse bouche*

\*\*\*

*Wildterrinen im Salatkranz mit Himbeerdressing dazu Feigen und Datteln*  
**12,90 €**

### *Düsseldorfer Senfrostbraten*

vom Rumpsteak  
oder  
Lachssteak

*an Schwarzwurzeln a la Creme und Rosmarinkartoffeln*  
**24,90 €**

*Warmes Schokoladensoufflé  
mit Passionsfrucht-Sorbet*  
**6,90 €**

**3- Gang Menü 38,90 €**

## **Weinempfehlung:**

### Zum Lachs

**Bannstein Sauvignon Blanc, trocken**  
Pfaffenweiler Weinhaus, Baden/Markgräflerland

**0,2 l Glas – 5,80 €**

**Künstler Riesling Q.b.A. trocken**  
Weingut Künstler, Rheingau

**0,75 l Flasche – 28,80 €**

### Zum Rumpsteak

**Oberbergener Baßgeige,**  
Spätburgunder trocken

**0,2 l Glas – 5,80 €**

**Durbacher Kochberg** Spätburgunder Rotwein QbA, trocken

**0,75 l Flasche – 22,90 €**