

Menü „Gourmet“

Langusten-Tatar / Karotten-
Sesam-Mousse / Campari-
Schaum

Riesling 2016,
Pfalz

Zwiebelsuppe / Cantal-Käse-
Espuma / Zwiebelpüree /
gegrillte Zwiebeln

Sauvignon Blanc 2016,
Loire

Rinderfilet / Topinambur-Püree /
Ochsenbäckchen –Ravioli /
Winter-Pilzen

Minervois 2015,
Languedoc

Zitronen-Parfait / Rote Beeren /
Zitronencreme / Crumble

Riesling Spätlese 2008,
Mosel

4- Gang Menü – 62,00 € pro Person
Menü mit Weinbegleitung – 82,00 € pro Person

Von Mittwoch bis Freitag und Sonntag / 12 – 15 Uhr / bieten wir ein
täglich wechselndes Mittagsangebot.

Gültig ab 12.01.2018