

Menü „Gourmet“

Entenleber-Terrine | Weiße
Schokolade | Kakao

Banuyls Rimage,
Roussillon

Wild-Consomme | Steinpilzknödel

Les Terrasses blanc 2016,
Rhone

Rinderfilet | Zwiebeltarte |
Bearnaise-Sauce | Himbeer-Gelee

Minervois 2015,
Languedoc

48-Stunden-Apfel | Luzerne
Waldhonig | karamellisierter
Blätterteig | Zimteis

Vouvray 2016
Loire

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 25.08.2017