

## Menü „Gourmet“

Kalbstatar / Passionsfrucht -  
Vinaigrette / Kaffee-Gelee

\*\*\*\*

Riesling 2015,  
Pfalz

\*\*\*\*

Pfifferlingen-Bouillabaisse /  
Vongole / Muscheln / Safran /  
Fenchel

\*\*\*\*

Les Terrasses blanc 2016,  
Rhone

\*\*\*\*

Lammkotelett /würziger Merguez  
/ confierte Paprikaschotten

\*\*\*\*

„Rot & Wild“,  
Württemberg

\*\*\*\*

Himbeer – Harissa Sorbet /  
Zitronen-Soufflé

Cremant de Loire Brut,  
Loire

4- Gang Menü – 59,00 € pro Person  
Menü mit Weinbegleitung – 79,00 € pro Person

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

**Gültig ab 07.07.2017**