

Aperitifempfehlung

Fürst von Metternich Rosé

feinperlig, fruchtig - Trocken



€ 5,00

Apfel - Holunder Cocktail - alkoholfrei

mit Minze und Limetten

€ 4,20



Unser Menü im August



Amuse bouche

Avocado mit Flußkrebse und Räucherlachs

auf Wildkräutersalat

Aioli - Limettencreme

Rahmschnitzel vom Hessischen Kalb

mit frischen Pfifferlingen

auf Fettuccine in Trüffelbutter

Marktgemüse

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Walnusseis und Ananas-Minzsalat

oder

eine kleine Käseauswahl

€ 42,00

Dazu passt zur Vorspeise

2014er Dorndechant Werner

Hochheimer Guts-Riesling - trocken

VDP Erz. Weingut

Dorndechant Werner

0,1 l € 3,60

Dazu passt zum Hauptgang

2016er Ebenköbener Ordensgut

Merlot Weißherbst - trocken

Qualitätswein

Gutsabfüllung W. Anselmann

0,1 l € 3,40

Für Auskünfte zu Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Extra -Karte