

Aperitifempfehlung

Fürst von Metternich rosè
feinperlig, frischer Sekt



€ 5,00

Winzercocktail

naturreiner Winzertraubensaft
mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt

€ 4,20

Unser Menü im Oktober

Amuse bouche

Gebratener Zander
auf Fettuchini in Trüffelbutter
Rukolarahm

Medaillons von der Rehkeule
gebratene Pilze, Preiselbeeresauce, Marktgemüse
und Kartoffelkrusteln

Crème Brulée
mit warmen Pflaumen und Walnußeis
oder

eine kleine Käseauswahl

€ 42,00

Dazu passt zur Vorspeise

2016er Edenkobener Kirchberg
Sauvignon blanc - trocken
Qualitätswein mit Prädikat
Silberne DLG
Preis Gutsabfüllung W. Anselmann
0,1 l € 3,80

Dazu passt zum Hauptgang

2014er Oberbergener Baßgeige
Spätburgunder
Qualitätswein trocken
Erzeugerabfüllung
Oberbergen Kaiserstuhl
0,1 l € 3,60

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