

Unsere Sommelière empfiehlt....

2023 LITTLE LION Rosé trocken
Spätburgunder/Portugieser/Frühburgunder
KORRELL/NAHE 0,1

2022 Grüner Veltliner
Ried Gaisberg Strass Kamptal DAC
HÖLLERER/ÖSTERREICH 0,1

2017 Gaudenz Qualitätswein trocken
Cabernet/Dornfelder/St. Laurent
KNIPSER/PFALZ 0,1

2018 Michelbacher Apostelgarten
Riesling Auslese edelsüß
WEINGUT HÖFLER/FRANKEN 5cl

Weinbegleitung – 4-Gang 24,00€
Weinbegleitung – 3-Gang 20,00€

Abendmenü

Ceviche vom Zander,
Avocado-Tomatensalat, Sc. Rouille
Ceviche of pike perch, avocado and tomato salad, sc. rouille

Ochsenbackenravioli,
frische Erbsen, Sommertrüffel
Ox cheek ravioli, fresh peas, summer truffles

Rücken vom Spessarthirsch,
cremige Pfifferlinge, Frühlingslauch, Schupfnudeln
Back of Spessart deer, creamy chanterelles, Schupfnudeln

Hausgemachte Vanilleparfait,
glasierte Aprikosen & Pistaziencrumble
Homemade vanilla parfait, glazed apricots, pistachio crumble

4-Gang Menü 86,00€
3-Gang ohne Zwischengang 74,00€