

Unsere Sommelière empfiehlt....

2023 Mus(s) **Muskateller & Muscaris feinherb**
ABRIL/BADEN 0,1

2022 Randersackerer Sonnenstuhl
Silvaner VDP 1. Lage **trocken**
STÖRRLEIN-KRENIG/FRANKEN 0,1

2020 **La Vina de Amaya**
Tempranillo Vinas Viejas Toro
RODRIGUEZ SANSO/TORO 0,1

2020 **Moscato** d`Asti Mistral DOCG dolce
MOLINO/PIEMONTE/ITALIEN 0,1

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

Abendmenü

Angebratener Thunfisch,
asiatischer Glasnudelsalat, Sesammayonnaise
Seared tuna, asian glass noodle salad, sesame mayonnaise

Heilbuttfilet,
Pfifferlingsgrauen, Schnittlauchöl
Halibut fillet, chanterelle mushrooms, chive oil

Rücken vom Spessartreh,
Kirsch-Pfeffersoße, Spitzkohl, Schupfnudeln
*Saddle of Spessart venison, cherry-pepper sauce, pointed cabbage.
potato noodles*

Limettentarte,
Himbeersorbet
Lime tarte, raspberry sorbet

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