

Menüempfehlung

*Karotten-Orangenschaumsuppe
mit eingelegtem Ingwer
und Koriander*

D,E,N,M

*Gebratenes Filet vom Landschwein
mit Fenchelpüree
Zweierlei Paprika
und Thymianpolenta*

A,D,E,F,M,N

alternativ

*Gebratener Kabeljau
auf Rießlingsauce
mit Sellerie
und Kartoffelterrinen*

D,E,F,G,H,J,K,M,N

*Pistazien-Panna Cotta
mit heimischen Beeren und Vanilleeis*

A,D,F,J,K,M,N

2-Gang-Menü € 25,00

3-Gang-Menü € 30,00

Hierzu empfehlen wir folgende Weine:

Weiß

2015 CHARDONNAY SELEZIONE 0,1l € 6,00
D.O.C.
Alto Adige
Elena Walch, Südtirol

2014 IHRINGER WINKELBERG 0,1l € 10,00
Weißburgunder „Großes Gewächs“,
trocken
Weingut Dr. Heger

Rosé

2015 SANCERRE rosé 0,1l € 6,00
AOC, Domaine Michel Thomas

Rot

2015 DROSTDY-HOF 0,1l € 6,00
Cabernet Sauvignon
Coastal Region

2011 ARTEZIN ZINFANDEL 0,1l € 7,00
Hess Collection Winery