

Saisonstart 2021

9 Gang Menü mit Weinbegleitung

- Beef Tatar mit Wildkräutersalat und geröstetem Toast
- Getrüffelte Blumenkohl – Rieslingsuppe mit Kräuter Grissini und Brunnenkresse
- Garnelen Pfanne „Caipirinha“ mit grünem Spargel und Römersalat
- Caprese von der Tomate und Mozzarella mit mariniertem Rucolasalat und Ciabatta
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Kirschtomatenragout mit einem Vanille – Limettensud
- SORBET mit Winzersekt aufgegossen
- Gegrilltes Kalbsrückensteak mit einer Karottenkruste auf Ratatouillegemüse, dazu Kartoffel-Bärlauchnocken und Rotwein – Thymiansauce
- Käsevariation mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot
- Gebratener Vanille – Whiskey Pudding auf Chili - Kirschkompott

