

Degustationsmenü April 2025

Jeden Freitag & Samstag oder auf Vorbestellung

Aperitif:

Rhabarber-Spritz

Prosecco | Rhabarber | Rosato |
Soda | Zitrone
7.5

Weinempfehlung:

Rosé

2022er Cote des roses
Weingut Gerard Bertrand
Languedoc – Frankreich
Brombeere, Grapefruit, Veilchen,
Himbeere
0,2 l 6.9
0,75 l 26.0

Rotwein

2022er „Insider“ Cuvée
Merlot, Spätburgunder –
trocken
Weingut Landerer
Pfalz
Kirschen, schwarze Johannisbeeren
0,75 l 35.0

Vorspeise

Beete-Salat

Hüttenkäse | gereifter Balsamico | hausgeräucherter Saibling
15.9

Suppe

Weißes Bärlauchsüppchen

Jakobsmuschel | Zitronenöl
7.9

Zwischengericht

Kross gegrilltes Zanderfilet

Riesling-Gerstenrisotto | grüner Spargel | Haselnüsse | Butterbrösel
27.8

Hauptgang

Lammrücken

Dijonsenf-Kräuterkruste | Karottenpüree | Bohnen |
Brunnenkresse-Tortellini
34.5

Dessert

Erdbeer-Mascarpone Mille feuille

Rhabarbersalat | Sauerrahmeis
9.8

3- Gang V | H | D 48.0

4- Gang V | S | H | D 55.0

5-Gang V | S | Z | H | D 74.0