



WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



TATAKI VOM GELBFLOSSEN-THUNFISCH

Glasierte Maitake | Süßkartoffeln | Wildkräuter



SCHOTTISCHER WILDLACHS

Sauerampfer-Sauce | grüner Spargel | Kohlrabi

ODER

GEFÜLLTE WACHTEL

Semmel | Butterrüben | Blattspinat | Rahmmorcheln



JOGHURT-LIMONEN-MOUSSE

Rhabarberragout | Rhabarbersüppchen

Himbeersorbet | Meringue

4-GANG-MENU EUR 99,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3-GANG-MENU EUR 75,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch oder Fleisch | Dessert –

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.



Unser Servicepersonal freut sich,
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 21.30 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.



VORSPEISEN	EUR
SPARGELCREMESUPPE Schnittlauchöl Croutons mariniertes Kingfish	18,00
TATAKI VOM GELBFLOSSEN-THUNFISCH Glasierte Maitake Süßkartoffeln Wildkräuter	24,50
GEBRATENE GELBFLOSSENMAKRELE & GARNELE Aioli mediterraner Bohnensalat	26,50
TERRINE VON GÄNSELEBER Apfelchutney Süßweingelee Brioche	36,00
HAUPTGERICHTE	
RÜCKEN VOM LIMOUSIN-LAMM Gremolata-Jus junge Möhren Zuckerschoten Salbei-Gnocchi	48,50
GEFÜLLTE WACHTEL Rahmmorcheln Butterrüben Blattspinat Semmel	48,50
SCHOTTISCHER WILDLACHS Sauerampfer-Sauce grüner Spargel Kohlrabi	49,50
WOLFSBARSCH– KROSS GEBRATEN – Bärlauch Fèves schwarzer Knoblauch Poveraden	52,00
DESSERTS	
WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE Erdbeer-Ragout Erdbeersorbet	17,90
PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE Kirschwasser Chantilly Wiener Boden	17,90
KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN	ab 20,00

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.