



MENÜ ZUM MAMMENDAG

RINDERFILET

roh mariniert / Froschschenkel / Petersilienmayo / Gemüsevinaigrette

KRUSTENTIERSUPPE

Mango / Estragon

LABEL ROUGE LACHS

lauwarm / Kohlrabi / Senfkörner / Radieschensalat

HIRSCHRÜCKEN

Macadamianuss / Selleriepüree / Birne / Rosenkohlblätter

MOKKAPARFAIT

Sambucasoße / Muscovadozucker / Kakaobohneneis

€ 49 als 4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)

€ 57 als 5-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptspeise, Dessert)

Unsere Weinempfehlung:

2018	Riesling „Ahn Palmberg“ trocken Weingut Duhr Freres-Ahn, Luxemburg viel Tiefe, fruchtige Note, langer Abgang	0,75 l	Weiß	€ 40
2016	Pinot Noir, trocken Weingut Nik Weis, St. Urbans-Hof, Leiwen/Mosel am Gaumen würzig mit einer gewissen Dichte, kraftvoll und sehr aromatisch	0,75 l	Rot	€ 58