

Aperitif:

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER Bio Prisécco alkoholfrei 0,1l 7,50

MOSCATO SPUMANTE, Rovero, 0,1l 9,00

Menü

Variation vom gebeizten Saibling

...

Kartoffel-Kalbschwanztaschen
mit Spargelragout und gegrilltem Pulpo

....

Lammhüfte mit Thymiansauce,
gebratenem Gemüse und Krapfen

.....

Creme caramel au café
mit Sanddorn-Ananassorbet 89,00

Vegetarisches Menü

Bärlauch-Maultäschle
mit Spargelsalat und Rhabarberchutney

....

Kartoffel-Quarknocken
mit Frühlingsgemüse

.....

Rhabarberkrapfen
mit Aprikosen-Zitronengras-Eis 62,50

Weinempfehlung:

2021 A.J. Adam Spätburgunder Rosé trocken, Qualitätswein, Neumagen, Mosel	0,75l 34,50
2022 Scheurebe, Gutswein trocken Weingut Ellermann-Spiegel, Landau/Pfalz	0,75l 25,50
2022 Bischoffinger Auxerrois „Frucht“, Qualitätswein trocken, Wein aus ökologischem Anbau, Weingut Abril	0,75l 28,50
2022 Endinger Engelsberg Spätburgunder Rose´ Kabinett trocken, Weingut Knab	0,75l 30,50
2022 Weißburgunder & Chardonnay VDP. Gutswein trocken, Weingut Georg Mosbacher, Forst, Pfalz	0,75l 33,50
2022 Heitersheimer Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut Feuerstein	0,75l 35,50
2022 Chardonnay, 1 Lilie, trocken, von alten Reben Weingut Aufricht, Meersburg Bodensee	0,75l 45,50
2019 Höfflin Spätburgunder Rotwein Löss/Lehm Spontan vergoren, Bötzingen	0,75l 36,50