

Etwas Prickelndes vorweg

Prosecco
5,50 EUR pro Glas

Lillet Wild Berry
8,50 EUR pro Glas

Ruinard Brut
0,375 ltr. – 50,00 EUR

Ruinard Rosé Brut
0,375 ltr. – 70,00 EUR

Menü 1

Gebeizter Lachs | grüner Spargel | Mango | Frisée

Spargel vom Spargelhof Niemann in Eimke
mit Sauce Hollandaise & Heidekartoffeln

dazu wahlweise

Schinken

Wiener Schnitzel

Gebratener Lachs | Weißweinsauce
Dry Aged Rinderrückensteak | Pfefferjus

Schokoladenbrownie | Himbeere | Vanille
*

49,00 EUR

Zum ersten Menü empfehlen wir

2020 Buntschiefer Riesling Erste Lage | WG Spreitzer | Rheingau
0,75 ltr. – 35,00 EUR

2020 Weißburgunder | WG Gut Hermannsberg | Nahe
0,75 ltr. – 32,00 EUR

Menü 2

Spargelcremesuppe | Raps
Kerbel | Spargelcrostini

Linguini | Tomate | Olive | Chili
gebackene Aubergine | Parmesan

Crème Brûlée | Mangosorbet
*

49,00 EUR

Zum zweiten Menü empfehlen wir

2017 „Vino Varietale“ Merlot Rosé | WG Azienda Agricchio | Abruzzen
0,75 ltr. – 26,00 EUR

2020 „EMotion“ Spätburgunder | WG Manz | Rheinhessen
0,75 ltr. – 25,00 EUR



GUT EVENING

Menü 3

Ceasar Salad | Parmesan
Croûtons | Garnele

Dry Aged Rinderfilet | grüner Spargel
Spinat | Gorgonzola | Zitronen-Macaire

Erdbeere | Mascarpone | Amaretti

*

49,00 EUR

Zum dritten Menü empfehlen wir

2020 Ursprung | WG Markus Schneider | Pfalz
0,75 ltr. – 30,00 EUR

2020 „The Ned“ Pinot Noir | WG Vineyards | Marlborough, Neuseeland
0,75 ltr. – 48,00 EUR

Etwas Süßes zum Dessert

2012 Trop Likörwein | WG von Winning | Pfalz
0,375 ltr. – 75,00 EUR

2013 „Hohberg“ Ortega Trockenbeerenauslese | WG Manz | Rheinhessen
0,375 ltr. – 52,00 EUR

Unsere Menüs sind untereinander kombinierbar.
Als Vier-Gang-Menü berechnen wir 69,00 EUR.