

✕ JAHRESZEITLICHE GENÜSSE

3-Gänge: 39,50 €

4-Gänge: 48,50 €

Juli-Menü

Hausgemachte Kalbspastete
auf getrüffeltem Selleriesalat

Couscous-Risotto mit auf der Haut
gebratenem Saibling
und / oder

Geschmorte Schweinebacke, Schupfnudeln
und Sommerkräuterwirsing¹⁴

New Black Forest
(Luftige Sahnemousse mit Kirschwasser,
Sekt und Vanille)

Getränkeempfehlungen (0,2 l)

Aperitif:

Australiana Spritz 7,00 €
Gin, White Vermouth, Prosecco, Soda

Weißwein / Rotwein:

Riesling feinherb 7,00 €
GESCHWISTER KÖWERICH, MOSEL

Paul Jaboulet Aisé 8,50 €
COTES DU RHÔNE

August-Menü

Tatar vom schottischen Lachs mit Crème Fraîche,
Gurke und Reibeküchlein

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse
und Monschauer Senfsauce
und/oder

Maispouardenbrust, Ratatouille und
Kartoffelgratin mit Tomaten und Parmesankäse

Cassis-Törtchen

Getränkeempfehlungen (0,2 l)

Aperitif:

Hibiscus Spritz 7,00 €
Vodka, Hibiskussirup, Soda

Weißwein / Rotwein:

Verdejo José Pariente 8,50 €
RUEDA

T. Geils Nocturne 8,50 €
QUALITÄTSWEIN RHEINHESSEN, 2014

September-Menü

Garnelentörtchen mit Schmand

Kürbissuppe mit Koriander und
Shiitake-Pilzen

Rosa gebratene Entenbrust mit Olivenpolenta
und Peperonata-Gemüse

Tarte Tatin mit Vanillesauce

Getränkeempfehlungen (0,2 l)

Aperitif:

Cranberry Old Fashioned-Variation 7,00 €
Bourbon Whisky, Zuckersirup, Angostura Bitter,
Cranberrysirup

Weißwein / Rotwein:

Sauvignon Cheval d'Or 7,00 €
LANGUEDOC

Tempranillo – Altozano 7,00 €
LA MANCHA