

Unser Menü im Februar

Variation von der gerauchten Bio-Forelle
- Tartar, Mousse, Filet und Lachsforellenkaviar

Suppen Duo

- Senfschaumsuppe mit gebackenen Weißwurstradeln
und Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Feines vom Kalb

- Geschmorte Haxe und Kalbsfilet mit Kräuterkruste
auf Schwarzwurzeln in Rahm
dazu Pilzmaultäschle

Johannisbeer-Apfelsüppchen
mit Fruchtperlen und Joghurtsorbet

45 € pro Person

ZUM ESSEN EMPFEHLEN WIR IHNEN:

| | € | € | € |
|--|------|------|-------|
| Rotwein | 0,1 | 0,2 | 0,75 |
| 2008 PINOT BLANC BERGHEIM AC Domaine Marcel Deiss, Bergheim Elsass Ein Musterbeispiel rebsortenreiner Weine, Klarheit, Frucht, Extrakt und Konzentration. Hellgelb, fruchtig, rassig, mit feinsten Säure | 4,60 | 8,70 | 29,00 |