

Menu im August

5-Gang € 70

4-Gang € 55

Hausgemachte Tagliatelle, Steinpilze

Zitrone, Tomatenconcasse

ALTERNATIV

Burger von Ziegenkäse

Auberginen & Zucchini, Tomatenpesto

###

Gebackene Feige im Seranomantel

Ziegenkäse Füllung, Rote Bete Apfelragout

ALTERNATIV

Hausgeräucherter Lachs

Apfelkren, Rösti

###

Rosa gebratene Elsass-Entenbrust

Feigen in Butter gebraten, weisse Rübchen, Kürbis-Gnocchis,

ALTERNATIV

Sashimi Thunfisch - einseitig gebraten

Zitronengrassauce, junger Lauch, Tomaten, Perureis

###

Crème Brulée

marinierte Pfirsiche, Himbeersorbet

ALTERNATIV

Rotweifeigen

weiße Mousse au chocolat

###

Quartett von Französischem Weichkäse

Feigen- & Kürbissenf

fünf begleitende Weine (siehe nächste Seite)
Brutto-Preise (Euro) incl. Service /gültig August 2013

Menu Weinbegleitung

€ 27

###

Rheingau - Kessler A. VDP
Riesling, Kabinett
2009 0,1l

###

Pfalz - Bergdolt, VDP
St. LAMPRECHT
Weisser Burgunder, Kabinett
2011 0,1l

###

Loire /Chinon - Couly-Dutheil
LA BARONNIE MADELEIN
Cabernet franc (gekühlt +10° C)
2005 0,1l

ALTERNATIV

Mittelrhein - Ratzenberger, VDP
BACHARACHER WOLFSHÖHLE
Riesling, "Grosses Gewächs (Grand Cru)
2005 0,1l
###

Baden - Laible, A, VDP
AN DER KAPELLE
Riesling, Spätlese
2007 0,1l

###

Rheingau - JOST, T. VDP
HAHNENHOF
Riesling, Auslese
2011 0,05l



(1 - VDP – Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter

Brutto-Preise (Euro) incl. Service /gültig August - September 2013