

## **Weinbegleitung**

2021er Weingut Zur Schwane  
Eschendorfer Lump Silvaner „Erste Lage“  
Franken

2021er Weingut Saalwächter  
Grauer Burgunder  
Rheinhessen

2017er Weingut Wegeler  
Riesling Geheimrat J  
Rheingau

2012er Baron de Ladoucette  
Pouilly Fumé  
Frankreich

2020er Weingut von Winning  
Pinot Noir  
Pfalz

2014er Château Haut Rocher  
St.Emilion Grand Cru  
Frankreich

2016er Noval  
Late bottled Vintages Port  
Portugal

2002er Chateau de Malle  
Sauternes Grand Cru Classé  
Frankreich

Genießer Stube \_\_\_\_\_  
Daniel Raub

## **„Genießer Menü“ am Abend**

*Brot und Butter/ Amuse -Bouche*

**Marinierter Thunfisch - Rosa Kalbstafelspitz**

\*\*\*

**Pochiertes Landei - Räucheraal**

\*\*\*

**Gegrillte Jakobsmuschel - Knusprige Blutwurst**

\*\*\*

**Steinbutt - Artischocke**

\*\*\*

*Kleine Erfrischung*

\*\*\*

**Perlhuhnbrust - Marone**

\*\*\*

**Unser Zweierlei vom Lamm - Chorizojus**

\*\*\*

**Käse von Affineur Waltmann**

\*\*\*

*Süßer Einstieg*

\*\*\*

**Süße Verführung**

*Süßer Ausklang*

8 Gänge 195,-  
mit Weinbegleitung 290,-

6 Gänge ohne Ei und Käse 170,-  
mit Weinbegleitung 250,-

4 Gänge ohne Ei, Muschel, Perlhuhn und Käse 140,-  
mit Weinbegleitung 210,-