

Weinbegleitung

2022er Weingut Zur Schwane
Escherndorfer Lump Silvaner „Erste Lage“
Franken

2021er Weingut Karl H. Johner
Weißer Burgunder & Chardonnay
Baden

2018er Domaine Agapé
Riesling Grand Cru Rosacker
Frankreich

2022er Baron de Ladoucette
Pouilly Fumé
Frankreich

2022er Weingut von Winning
Pinot Noir
Pfalz

2018er Château Haut Rocher
St.Emilion Grand Cru
Frankreich

2016er Noval
Late bottled Vintages Port
Portugal

2019er Weingut Oina Mosea
Riesling Auslese „Enkircher Herrenberg“
Mosel

Genießer Stube _____
Daniel Raub

„Genießer Menü“

Brot und Butter/ Amuse -Bouche

Marinierter Thunfisch - Rosa Kalbstafelspitz

Seeteufel – Kaviar-Beurre blanc

Gegrillte Jakobsmuschel - Knusprige Blutwurst

Sankt Petersfisch - Artischocke

Kleine Erfrischung

Rehbock - Kopfsalat

Bisonfilet - Entenmastleber

Käse von Affineur Waltmann

Süßer Einstieg

Süße Verführung

Süßer Ausklang

8 Gänge 195,-
mit Weinbegleitung 290,-

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

4 Gänge ohne Seeteufel, Muschel, Rehbock und Käse 140,-
mit Weinbegleitung 210,-