

## **Weinbegleitung**

2021 Weingut Lützkendorf  
Karsdorfer Hohe Gräte Weissburgunder  
Saale Unstrut

2020er Weingut Wegeler  
Riesling „Schloßberg“  
Rheingau

2023er Domaine Crochet  
Sancerre  
Frankreich

2014er Weingut Dr. Heger  
Spätburgunder "Mimus"  
Baden

2021er Weingut Moric  
Blafränkisch Reserve  
Österreich

2021er Salentein Winery  
Malbec Berrel Selection  
Argentinien

2018er Noval  
Late bottled Vintages Port  
Portugal

2018er Domaine de Cabarrouy  
Jurancon  
Frankreich

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

## **„Genießer Menü“**

*Brot und Butter/ Amuse -Bouche*

### **Wildlachs - Senf**

\*\*\*

### **Heilbutt - Risotto**

\*\*\*

### **Hummer - Kohlrabi**

\*\*\*

*Kleine Erfrischung*

\*\*\*

### **Kalbsbacke - grüner Spargel**

\*\*\*

### **Feldhase - Romanesco**

\*\*\*

### **Lamm - Aubergine**

\*\*\*

### **Rohmilchkäse von Affineur Waltmann**

\*\*\*

*Süßer Einstieg*

\*\*\*

### **Süße Verführung**

\*\*\*

*Süßer Ausklang*

8 Gänge 195,-  
mit Weinbegleitung 290,-

6 Gänge ohne Hummer und Kalbsbacke 170,-  
mit Weinbegleitung 250,-

4 Gänge ohne Hummer, Kalbsbacke, Hase und Käse 140,-  
mit Weinbegleitung 210,-

