

## **„Genießer Menü“**

### **Weinbegleitung**

2022er Weingut Klaus Böhme  
Weißburgunder  
Saale-Unstrut

2023er Weingut Königswingert  
Riesling  
Nahe

2023er Sapore del Dottore  
Merlot  
Italien

2021er Weingut Zur Schwane  
Spätburgunder  
Franken

2019er Chateau Haut Rocher  
Cabernet  
Frankreich

2021er Weingut Heidi Schröck  
Beerenauslese  
Österreich

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

Brot und Butter  
Menü Einstieg

### **Wildlachs - Senf**

\*\*\*

### **Hummer - Mango**

\*\*\*  
Kleine Erfrischung

### **Ente - Apfel**

\*\*\*

### **Ochsenbacke - Kalbskopf**

\*\*\*

### **Hirschkalb - Waldpilze**

Süßer Einstieg

### **Süße Verführung**

Süßer Ausklang

Menü 170,-  
mit Weinbegleitung 250,-  
  
Menü ohne Hummer und Backe 140,-  
mit Weinbegleitung 210,-

Zusätzlich  
**Rohmilchkäse - Früchtesenf**  
Affineur Waltmann  
25,-

**Änderungen vorbehalten**