



Unsere Schlemmertipps

mit dazu korrespondierenden Weinvorschlägen

Ragout vom Flussfisch
(Lachs, Rotbarsch, Zander)
mit Basmatireis und knackigem Saisongemüse
auf Kürbisrahmsauce

dazu empfehlen wir
2021 Scheurebe QbA trocken
Weingut Meyer

Geschmorte Lammhaxe
in kräftiger Thymiansauce auf Speckbohnen mit
Tomatenconcassé, dazu reichen wir Kartoffelgratin⁵

dazu empfehlen wir
2021 Portugieser QbA Rotwein
Rödelseer Küchenmeister
Weinwerkstatt Heß

Brust und Keule von der Martinsgans
in einer Sauce von Thymian und Beifuß, dazu
karamellisiertes Burgunderkraut und Kartoffelknödel⁵

dazu empfehlen wir
2018 Rotwein Cuvée trocken
VDP Gutswein
Weingut Weltner

Allergene siehe separate Karte

Soweit es die angebotenen Gerichte erlauben, machen wir Seniorenportionen möglich,
die mit 70% des à la carte-Preises berechnet werden.

Für Umbestellungen in dieser Tageskarte erheben wir einen Aufschlag von 1,-€.

Alle Preise in Euro | Umbestellungen je 0,50€ | Seniorenportionen wenn möglich: - 30%
Konservierungs- & Inhaltsstoffe: 1=Dextrose 2=Stabilisatoren E262,E331,E450 3=Antioxidationsmittel E301
4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff