



## Unsere Schlemmertipps

mit dazu korrespondierenden Weinvorschlägen

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

dazu empfehlen wir

**2023 Scheurebe trocken**

Weingut Melber

0,25l

0,1l

Geschmorter Hirschkalbsbraten  
in Wacholderrahmsauce  
mit Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten<sup>5</sup>

dazu empfehlen wir

**2021 Portugieser QbA**

Rödelseer Küchenmeister

Weinwerkstatt Hess

0,25l

0,1l

Rosa gebratenes Kalbsteak  
in einer Sauce von altem Sherry, auf karamellisiertem  
Kürbisgemüse und Kartoffelbällchen<sup>5</sup>

dazu empfehlen wir

**2018 Rotwein Cuvée trocken**

VDP Gutswein

Weingut Weltner

0,25l

0,1l

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,-€.

