



## 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,-€.

