



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 Kartoffelkroketten⁵

dazu empfehlen wir

2021 Portugieser QbA

Rödelseer Küchenmeister

0,25l

Weinwerkstatt Hess

0,1l

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

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 Karte erheben wir einen Aufschlag von 1.-€.

Alle Preise in Euro | Umbestellungen je 1,50€ | Seniorenportionen wenn möglich: - 30%

Konservierungs- & Inhaltsstoffe: 1=Dextrose 2=Stabilisatoren E262,E331,E450 3=Antioxidationsmittel E301

4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff