

## UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Würfel vom Bio-Würzlachs  
mit einem Salat von Fenchel, Ingwer und schwarzem Sesam  
2016 Sauvignon blanc „Höhenluft“ Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 l 4,80 €  
17,50 €

\*\*\*

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis  
mit gebratener Riesengarnele  
2016 Grauburgunder „vom Löss“ Q.b.A. trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim / Pfalz 0,1 l 5,30 €  
10,00 €

\*\*\*

Hirschrückensteak mit Preiselbeersauce  
gebratener Entenstopfleber  
glasiertes Gemüse und Kartoffelkrapfen  
2014 Valpolicella Ripasso „La Corte del Pozzo“ D.O.C., Fasoli Gino, Valpolicella / Venetien 0,1 l 6,20 €  
32,00 €

\*\*\*

Dessertvariation des Hauses  
oder  
Auswahl an französischem Rohmilchkäse  
mit Feigensenf und Brot

4-Gänge-Menü 64,00 €  
ohne Suppe 58,00 €  
ohne Vorspeise 54,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

## SAISONALE KREATIONEN

Japanische Minudeln in Kokos-Zitronengrassauce  
mit Gemüse, Sojasprossen und Shiitakepilzen 22,00 €

Barbarie-Entenbrust hausgeraucht und kross gebraten  
auf Ablinsengemüse und Kartoffelkrapfen 27,00 €  
2013 LAN D-12 crianza D.O., Bodegas LAN, Rioja 0,1 l 5,80 €

Zanderfilet mit der Haut kross gebraten in Speckschmelze  
auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 27,50 €  
2014 Riesling „vom bunten Mergel“ Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 l 4,60 €

Rückenstück vom Kabeljau  
in Kokos-Zitronengrassauce mit japanischen Minudeln und Gemüse 29,50 €  
2015 Kaseler Riesling feinherb Q.b.A., Weingut Carmen von Nell-Breuning, Kasel im Ruwertal 0,1 l 4,30 €

Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeersauce geschmort  
mit hausgemachten Spätzle und Feldsalat 26,00 €  
2015 Blaufränkisch Ried Gmärk trocken, Weingut E. Triebaumer, Rust / Burgenland 0,1 l 5,20 €