

Weinempfehlung

Lemberger by Christian Hirsch

Württemberg, trocken.

Dunkle Optik, funkelndes Bukett. Hirsch L!  
Lemberger ein harmonisches Zusammenspiel  
von Frucht und Würze. Reife Schwarzkirsche  
schmeichelt der Nase, Rauchnuancen und der  
Duft von Leder schenken viel Tiefe.

0,2l 0,5l 0,75l  
8,20€ 19,50€ 28,50€



Misty Ocean-Sauvignon Blanc

Neuseeland, trocken, herrlich frisch, mit Aromen  
von Stachelbeere & exotischen Früchten

0,75l  
27,50€

14.02.2023



Rindercarpaccio

mit Rucola, Parmesan, Balsamico

und / oder

Selleriecremésüppchen

mit Trüffelschaum, geröstetem Sesam  
& Brotchip

\*\*\*\*\*

Schweinebäckchen

Rotweinschalotten, buntem Gemüse  
& Pommes Anna

oder

Filet vom Saibling

auf Spitzkohl & Nusskartoffeln

oder

Gemüsecurry

auf Basmatireis & frischen Kräutern

\*\*\*\*\*

Feines Zitronen-Cheesecake-  
Törtchen

auf einem Boden aus Zimt-Crumble,  
Waldbeeren und Minze

3-Gang-Menü: 39,90€ p.P

4-Gang-Menü: 43,90€ p.P.

Guten Appetit

# Candle-Light Dinner

Bitte wählen Sie  
Ihren Wein

## Weißwein

**Sol Mio-Trebbiano Puglia IGP**  
trocken, Apulien im Glas. Zartes, fruchtiges  
Bukett mit harmonischer Fülle

## Rotwein

**Sol Mio-Rosso Puglia IGP**  
trocken, Ein Korb voller saftiger Kirschen  
und dunkler Beeren, mit weichen Tanninen  
und fein abgestimmter Würze

Carpaccio vom Rind  
mit Honig-Dijonsenf-Dressing, Parmesan,  
Baguette

oder

Maronencrèmesüppchen  
mit Sherry und Sellerieschaum

\*\*\*\*\*

Filet vom Heilbutt  
auf Rahmspinat, Herzoginkartoffeln

oder

Herzhaft gefüllte Maultaschen  
auf Wurzelgemüse, Bouillon, frischen  
Kräutern und Sellerieschaum

oder

Rosa gebratenes Schweinefilet  
mit Ratatouille und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée  
mit Tonkabohne, Birne und Cassis-Sorbet

Preis für 2 Personen - 89,-€  
inkl. 1 Flasche Wasser & 1 Flasche Wein

Guten Appetit



# Candle-Light Dinner

Bitte wählen Sie  
Ihren Wein

## Weißwein

**Sol Mio-Trebbiano Puglia IGP**  
trocken, Apulien im Glas. Zartes, fruchtiges  
Bukettt mit harmonischer Fülle

## Rotwein

**Sol Mio-Rosso Puglia IGP**  
trocken, Ein Korb voller saftiger Kirschen  
und dunkler Beeren, mit weichen Tanninen  
und fein abgestimmter Würze

Carpaccio vom Rind  
mit Honig-Dijonsenf-Dressing, Parmesan,  
Baguette

\*\*\*\*\*

Maronencrèmesüppchen  
mit Sherry und Sellerieschaum

\*\*\*\*\*

Filet vom Heilbutt  
auf Rahmspinat, Herzoginkartoffeln

oder

Herzhaft gefüllte Maultaschen  
auf Wurzelgemüse, Bouillon, frischen  
Kräutern und Sellerieschaum

oder

Rosa gebratenes Schweinefilet  
mit Ratatouille und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée  
mit Tonkabohne, Birne und Cassis-Sorbet

Preis für 2 Personen - 99,-€  
inkl. 1 Flasche Wasser & 1 Flasche Wein

Guten Appetit



# Kirchen-Menü

## Weinempfehlung

Weißburgunder QbA Gröster Steinberg  
Qualitätswein, Weingut Thürkind

0,2-6,90€

0,5-16,50€



## Vorspeise

Maronencrèmesüppchen  
mit Sherry und Sellerieschaum

und / oder

## Winterlicher-Salat

mit Orangenfilets, Nüssen, Sesam-Blätterteigstange  
und Baguette

## Hauptgang

Burgunderbraten vom Wild  
mit Möhren-Kohlrabi Gemüse, Macaire Kartoffeln,  
Burgundersoße und Preiselbeeren

und / oder

Forelle à la Müllerin – grätenfrei  
mit Petersilienkartoffeln, Blattsalat und  
Dill Vinaigrette

## Dessert

## Schokotörtchen

mit marinierten Kirschen und weißer Schokolade

3-Gang-Menü \_\_ 35,90€

4-Gang-Menü \_\_ 39,90€

Guten Appetit