

WINZERMENÜ

Feldsalat, Himbeerdressing

Karamellisierte Walnüsse & marinierte Tomaten

2018 Spätburgunder Weißherbst

Kartoffel-Lauch-Suppe

Speck-Griebchen, Schnittlauch & Croutons

2018 Riesling Spätlese feinherb

Sauerbraten vom Rind

Rotkohl & Knödel

2017 Spätburgunder trocken

oder

Gebratene Tranche vom Wolfsbarschfilet

Krustentiersauce, Spitzkohl und Kartoffel

2018 Riesling Spätlese trocken

„Fürst-Pückler“

Rote Grütze

2015 Riesling Auslese

4 Gang Menü:

39,90 € / 53,90 €

3 Gang Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert

32,90 € / 43,40 €

3 Gang Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert

33,90 € / 44,40 €

LISA'S GENUSSMENÜ

Gebeizter Lachs

Asia-Style

2018 Riesling Spätlese feinherb

Paprikaschaum, Krustentierpraline

Zucchini & Chorizo

2018 Rivaner halbtrocken

Pasta Cabonara

einmal anders...

2018 Weißburgunder trocken

Dreierlei vom Kalb

Filet, Backe & Leber mit Bohnenallerlei, Kartoffelpüree

2018 Dornfelder

Schokolade trifft auf Ananas

Kokos

2018 Riesling Auslese

5 Gang Menü 72,90 € / 90,40 €

À LA CARTE

VORSPEISE

Asia Variation

Sushi, Thaicurrysuppe, Frühlingsrolle

Caesar Salat mit allem was dazu gehört

(auch Veggi möglich)

Kleine Brotzeit vom Roastbeef

Sellerie, Wachtelei & Sauce Tartare

Gebackener Ziegenkäse

Winterlicher Salat & Himbeervinaigrette

HAUPTGANG

Cordon bleu vom Kalb

Kartoffel-Gurkenragout

Roulade vom Zander und Lachs im Brikteig

Krustentiersauce, Tagliatelle, Blattspinat

Maispouroladenbrust

Spitzkohl und getrüffeltes Kartoffelpüree

Wokgemüse mit Tofu

Rotes Curry & Reis

Lisa's Empfehlung

Immer mal was anderes...

DESSERT

Variation auf der Fassdaube

5 verschiedene Desserts auf der Fassdaube (2 Euro Aufpreis)

Sorbet- & Eis-Variation

Käsevariation

Nüsse & Trauben

Gebackene Apfelringe

Walnusseis und Zwetschgenkompott

Vanille-Panna cotta & Himbeere

3 Gang Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert 39,90 €

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam