

# Unser Lieblingsmenü

Riesling Sekt 2022 trocken Weingut Jüngling

\*Vorspeise \*

*Kleiner Königsberger Klops von Dorsch und Zander*

*Auf Kartoffelragout und Meerrettichsauce*

*- Vitello Tonnato +9€*

Rivaner 2020 trocken Weingut Jüngling

\* Süppchen \*

*Süppchen von Spargel mit seiner Einlage*

*Chardonnay Buntschuh trocken 2022 Weingut Emil Bauer*

\*Zwischengang \*

*Gebratener Blumenkohl*

*Mit gestocktem Ei,*

*Blumenkohlpüree und Knusper*

*Sauvignon Blanc Stellenbasch 2021 trocken Weingut Schneider*

\* Hauptgang \*

*Saltimbocca vom Landschwein*

*Mit gelbe Bete , Radieschen*

*und Kartoffel- Bärlauchpüree*

*- Alternative Zander + 7€, Hirsch + 14 €, Hähnchen +7€*

*Weißgurgunder 2020 trocken Weingut Dreissigacker*

\*Dessert\*

*Schokoküchlein mit Schokoladenmousse, Krokant,*

*Quittenragout und Sorbet*

*- Alternative Panna Cotta + 4€*

*Schokoladengeist von Marder 2cl oder Sherry Cream 5cl*

*3 Gang Menü 39 €*

*4 Gang Menü 49 €*

*5 Gang Menü 59 €*

*Gerne auch mit Weinbegleitung !!!*