

# Unser Lieblingsmenü

Riesling Sekt 2022 trocken Weingut Jüngling

*\*Vorspeise \**

*Kleiner Königsberger Klops von Dorsch und Zander*

*Auf Kartoffelragout und Meerrettichsauce*

*- Thunfischpizza??? +9€*

Rivaner 2020 trocken Weingut Jüngling

*\* Süsschen \**

*Paprikasüsschen mit kleinem Frischkäse Radieschen Brot*

*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 mediterranem Gemüse*

*Und Kartoffelgnocchi*

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

*Weißburgunder 2020 trocken Weingut Dreissigacker*

*\*Dessert\**

*Schokoküchlein mit Schokoladenmousse, Krokant,*

*Quittenragout und Sorbet*

*- Alternative Panna Cotta + 4€*

*Johnisbeer Likör von Marder 2cl oder Sherry Cream 5cl*

*3 Gang Menü 43 €*

*4 Gang Menü 52 €*

*5 Gang Menü 60 €*

*Gerne auch mit Weinbegleitung !!!*