

# Unser Lieblingsmenü

Riesling Sekt 2022 trocken Weingut Jüngling

*\*Vorspeise \**

*Kleiner Königsberger Klops von Dorsch und Zander*

*Auf Kartoffel- Erbsen Püree und Meerrettichsauce*

Rivaner 2023 trocken Weingut Jüngling

*\* Süsspchen \**

*Spargelsüsspchen mit Spargelragout und kleinem Knäckebrötchen*

Chardonnay Buntschuh trocken 2022 Weingut Emil Bauer

*\*Zwischengang \**

*Spaghettini „Carbonara“*

*Mit Bio Ei aus dem Thurbruch, Speck,*

*Kräutern und gehobelter Parmesan*

Riesling 2020 trocken Weingut Poss

*\* Hauptgang \**

*Geflämmtes Seelachsfilet*

*Auf kleinem Gemüse*

*Und Steinpilzravioli*

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

Studio Blanc 2022 Weingut Miraval

*\*Dessert\**

*Quarkkuchlein*

*Mit eingelegten Benzer Pflaumen,*

*Mousse vom weißer Schokolade & Himbeere,*

*und Vanilleeis*

Pflaumengeist 2cl oder Sherry Cream 5cl

*3 Gang Menü 44 €*

*4 Gang Menü 53 €*

*5 Gang Menü 62 €*

*Gerne auch mit Weinbegleitung !!!*