



Aperitifempfehlung

Himbeer-Prosecco

Weißwein

2017 Saint-Bris Sauvignon Blanc
Weingut Clotilde Davenne, Burgund

0,1l 6,00 € 0,2l 10,30 € 0,75l 36,00 €

Rotwein

2015 Syrah -
Weingut – Ziereisen - Baden

0,1 L 6,00 € 0,2 L 10,30 € 0,75 L 36,00

2014 Corte B tinto Weingut Vistalba Mendoza – Argentina

Fl 0,75l 64,00

Dessertwein

2006 Riesling Spätlese
Weingut August Kessler

0,1 7,00

Digestif Empfehlung

Edelbrand von Hans Reisetbauer

Apfel, Williams, Zwetschge oder Marille

2cl 12,00€

Abend-Menü

Amuse Gueule

**Schnitte von der ungestopften Périgord Gänseleber & Ziegenfrischkäse
an Mangokompott mit Passionsfruchtespuma und hausgebackenem Brioche**

Cuts of unstuffed perigord goose liver & goat cheese cream with compote of mango,
passion fruit espuma and home made baked Brioche

Pulpo auf weißem Bohnenpüree mit Mandeln und kandierte Orangenschalen

Pulpo on white bean puree with almonds and candied orange peel

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

**Yellow fin Thunfisch an Hummerschaum auf Ratatouille
und heimischen Rosmarinkartoffeln vom Bauer Böll**

Yellow fin Tuna fillet on lobster foam with ratatouille and local rosemary potatoes from farmer Böll

oder/or

**72 Stunden gegartes Ochsenbäckchen auf Romanesco
mit violetten Kartoffelpüree**

72 hours braised ox cheeks with romanesco and purple mashed potato

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Tiramisu-Törtchen an Aprikosenkompott und Lavendel-Vanilleeis

Gateau of tiramisu with apricot compote and lavender - vanilla ice cream

oder/or

**Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys
von Maître Affineur Waltman**

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grape

Preis 54,00 Euro