

Juni-Menu

Gelber Muskateller feinherb, 2018,
Weingut Jürgen Heußler, Rhodt
1/8l 4,50 1/4l 6,50


Goldkapsel Sauvignon blanc, trocken 2019
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen
1/8l 5,00 1/4l 7,00

Riesling und Gewürztraminer, trocken 2020
Weingut Stefan Meyer, Rhodt
1/8l 4,50 1/4l 6,50


Grüner Veltliner, trocken 2020
Weingut Thomas Dollt, Flemlingen
1/8l 4,80 1/4l 6,80

Rosé trocken, 2020,
Weingut Thorsten Krieger, Rhodt
1/8l 4,50 1/4l 6,50

Rieslaner Auslese 2019
Weingut Thorsten Krieger, Rhodt
1/8l 5,50

Erbsen-Minz-Süppchen mit Feta-Crostini 
oder

Jakobsmuschel und Blutwurst
auf lauwarmem Rhabarberkompott

Zweierlei Spargel und Drillinge aus dem Ofen
mit gerösteten Pistazien und Paprika-Flan 
oder

Wolfsbarsch mit Pancetta, Beurre blanc,
Bohnenpüree, Kirschtomaten und grünem Spargel
oder

Perlhuhnsupreme mit weißer Schokoladensauce,
zweierlei Spargel und Drillingen aus dem Ofen

Holunderblüten-Erdbeer-Tiramisu 

mit vegetarischem Hauptgang 39,00

mit nicht-vegetarischem Hauptgang 43,00