

## 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 1/4 7,00

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

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