

September-Menu

Sauvignon blanc Fumé, trocken 2019
Weingut Christian Heußler, Rhodt
1/8l 5,00 ¼ 7,00


Riesling und Gewürztraminer, trocken 2020
Weingut Stefan Meyer, Rhodt
1/8l 4,50 ¼ 6,50

Goldkapsel Rosé, trocken 2020
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen
1/8l 4,80 ¼ 6,80

Auxerrois trocken, 2020
Weingut Thorsten Krieger, Rhodt
1/8l 4,50 ¼ 6,50

D.O. Utiel-Requena Vina Cabriel 2017,
Bodegas Palmera, Bio-Weingut in Spanien
des Bio-Winzers Heiner Sauer, Böchingen

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

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig und karamellisierten Kernen auf hausgemachtem Früchte-Nuss-Brot und Wildkräutersalat 

oder

Kürbis-Kokos-Suppe
mit gebackener Garnele und eingelegtem Ingwer

Spicy Sahnelinsen mit Paprika, geschmorter Feige und Trüffelkartoffeln 

oder

Wolfsbarschfilet und Jakobsmuscheln
mit Spicy Sahnelinsen, Paprika
und Trüffelkartoffeln

oder

Zweierlei vom Wildschwein
mit Hagebuttensauce, Wirsing in Ingwer-Rahm
und Gewürz-Kartoffelkloß

Karamell-Panna Cotta
mit Brombeerkompott und Pistazienkrokant

mit vegetarischem Hauptgang 39,00
mit nicht-vegetarischem Hauptgang 43,00