

Oktober-Menu

Gelber Muskateller, feinherb, 2020
Weingut Jürgen Heußler, Rhodt
1/8l 5,00 ¼ 7,00


Riesling und Gewürztraminer, trocken 2019
Weingut Stefan Meyer, Rhodt
1/8l 4,50 ¼ 6,50

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

Grauburger S 2020 trocken,
Weingut Thorsten Krieger, Rhodt
1/8l 5,50 ¼ 8,00

„Curiosum“, 2018 trocken,
Bio-Weingut Sven Leiner, Ilbesheim
1/8l 5,50 ¼ 8,00

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

*Eingelegter Kürbis mit Wildkräutersalat,
Ziegenkäse, karamellisierten Saaten
und Sabayon vom Kürbissud *

oder

Geflügel-Apfel-„Cappuccino“ mit Wildenten-Praline

*Buntes Bete-Graupen-Risotto
mit Birnen und Hüttenkäse *

oder

*Zanderfilet mit Zitronen-Safran-Sauce,
Blattspinat und Süßkartoffelpüree*

oder

*Rosa gebratener Hirschrücken
mit Hagebutten-Zimt-Sauce, schwarzen Nüssen
und Eintopf von Kartoffeln, herbstlichem
Wurzelgemüse und Dörrobst*

*„Waldspaziergang“
Steinpilz-Eis mit Brombeeren,
Haselnussstreuseln und Tannenspitzencreme *

mit vegetarischem Hauptgang 39,00

mit nicht-vegetarischem Hauptgang 45,00