

## **Weinbegleitung**

2022er Weingut Zur Schwane  
Escherndorfer Lump Silvaner „Erste Lage“  
Franken

2021er Weingut Karl H. Johner  
Weißer Burgunder & Chardonnay  
Baden

2018er Domaine Agapé  
Riesling Grand Cru Rosacker  
Frankreich

2022er Baron de Ladoucette  
Pouilly Fumé  
Frankreich

2022er Weingut von Winning  
Pinot Noir  
Pfalz

2018er Château Haut Rocher  
St.Emilion Grand Cru  
Frankreich

2016er Noval  
Late bottled Vintages Port  
Portugal

2019er Weingut Oina Mosea  
Riesling Auslese „Enkircher Herrenberg“  
Mosel

Genießer Stube \_\_\_\_\_  
Daniel Raub

## **„Genießer Menü“**

Brot und Butter/ Amuse -Bouche

**Marinierter Thunfisch - Rosa Kalbstafelspitz**

\*\*\*

**Steinbutt – Wassermelone**

\*\*\*

**Gegrillte Jakobsmuschel - Knusprige Blutwurst**

\*\*\*

**Sankt Petersfisch - Artischocke**

\*\*\*

*Kleine Erfrischung*

\*\*\*

**Rehbock - Kartoffel**

\*\*\*

**Bisonfilet - Entenmastleber**

\*\*\*

**Käse von Affineur Waltmann**

\*\*\*

*Süßer Einstieg*

\*\*\*

**Süße Verführung**

*Süßer Ausklang*

8 Gänge 195,-  
mit Weinbegleitung 290,-

6 Gänge ohne Steinbutt und Käse 170,-  
mit Weinbegleitung 250,-

4 Gänge ohne Steinbutt, Jakobsmuschel, Rehbock und Käse 140,-  
mit Weinbegleitung 210,-

**Änderungen unter Vorbehalt**