

Unsere Empfehlungen

Trüffel-Selleriecremesuppe ^{A,G} **7,00**
mit Sahnehaube

Gebackene Hühnerbrustroulade „De Volaille“ ^{C,G,L,M} **19,00**
mit Käse und Kräuterbutter gefüllt
dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet

Hirschragout ^{A,C,G,I,O} **21,00**
dazu Serviettenknödel und Rotkraut

Zarte Koteletts von der Lammkrone ^{G,L,O} **24,00**
auf Preiselbeer-Rosmarinsauce
dazu Kartoffelkroketten und Rahm-Blattspinat

Gebratenes Saiblingsfilet ^{A,D,G,L} **23,00**
mit Kräuterreis und Rahm-Blattspinat

Chardonnay Gutswein ⁰ Domäne Müller 1/8 **4,70**
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Einladende feine Nuancen von frischem gelbem Apfel, zart nach Mango duftend, mineralischer Touch. Feine Komplexität, dezente Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, elegant, vielseitig einsetzbar.

Cuvée Fusion One | ME, BF | Rotweine Lang 1/8 **5,80**
Sattes Rubin. Reife Heidelbeere, dunkler Kakao und Lakritz, zarte Aromen von Heidelbeere und Kakao, stoffige Textur. Ein Wein wie ein Gentleman, nobel und vielschichtig.