

Apéritif-Empfehlung

0,1l Rosé-Sekt „La Principessa“

Spätburgunder
Traditionelle Flaschengärung
Weingut Prinz Salm / Nahe / Deutschland
0,1l à 9,50 €

PriSecco Cuvée Nr.23, alkoholfrei

Rhabarber, Apfel & Blüten
Manufaktur Jörg Geiger / Baden / Deutschland
0,2l à 12,00 €

Wein-Empfehlungen

2021 Riesling Kabinett „Winkeler Hasensprung“

Weingut Helmut Hanka/ Rheingau / Deutschland
0,15l à 8,00 €

2024 Spätburgunder Rosé

Weingut Weedenborn / Rheinhessen / Deutschland
0,15l à 8,00 €

2020 Ronchedone

45% Sangiovese, 45% Marzemino & 10% Cabernet Sauvignon
Barrique-Ausbau
Cà dei Frati / Lombardei / Italien
0,15l à 12,00 €

Dessert-Wein

2023 BIO Sauternes, edelsüß

Sémillon & Sauvignon Blanc
Barrique-Ausbau
Château Guiraud / Bordeaux / Frankreich
5cl à 8,00 €

Karfreitags 4-Gang-Fisch-Menü 2026

Tatar vom schottischen

Label Rouge Lachs
Kartoffel-Rösti / Kräuter-Schmand
Forellen-Kaviar

Gebratene Riesengarnelen

Süßkartoffel-Püree
Hummer-Bisque

Medaillon vom Seeteufel

in Karotten-Koriander-Jus
Broccoli
Kartoffel-Sellerie-Stampf

Hessisches Schmandmousse

Himbeerpüree

*

4-Gang-Fisch-Menü

à 86,00 €

Dieses Fisch-Menü gibt es am Karfreitag ausschließlich auf Vorbestellung.

Änderungen vorbehalten.
Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker bitte frühzeitig anmelden.

