

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.

