

Apéritif-Empfehlungen

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 €

4-Gang-Muttertags-Menü 2026

Lauwarmer Spargelsalat

Weißer & grüner Spargel

Grüner Pfeffer | Erdbeeren | Pecorino

Duett vom Meeresgetier

Jakobsmuschel & Wildfang Garnele

Krustentier-Schaum | Süßkartoffel

Filet vom Kabeljau

Grüner Spargel | Bärlauch | Kartoffelpüree

ODER

Rosa gebratenes Filet vom Kalb

Grüner Spargel | Bärlauch | Kartoffelpüree

ODER

Gnudi - Ricotta-Gnocchi - vegetarisch

geschmolzene Tomaten

Basilikum-Pesto

Karamellisiertes Limetten-Parfait

Marinierte frische Erdbeeren

*

3-Gang-Muttertags-Menü

OHNE Duett vom Meeresgetier

à 77,00 €

4-Gang-Muttertags-Menü

à 86,00 €

Änderungen vorbehalten. Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker frühzeitig anmelden - vielen Dank.

