

Menü 1

*Buttermilchterrinen im Tomatenmantel
mit Feta-Salat*

*Entenbrust rosa gebraten mit Portweinsauce an
Kohlrabi-Brunnenkresse-Gemüse und Bratkartoffeln*

Bayrische Creme mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

35,00 €

Menü 2

Thunfischwürfel mit geräuchertem Aal und Anchovis an Blattsalat

*Lammrücken „Provencale„ mit Kräutern überbacken
an Bohnenröllchen und gratinierten Kartoffeln*

*Kirsch-Creme mit Mandelsauce und
Mousse au chocolat*

45,00 €

als Wein empfehlen wir

*2019 Haus Klosterberg Pinot Blanc
Weingut: M. Molitor. Mosel
16,00 €*

*2019 Extra Blanc Pay d´Oc
Cuvee aus Vermentino Grenache Blanc
Gerard Bertrand, Languedoc
22,00 €*

oder

*2016 Cantaloro IGT
Avignonesi
20,00 €*

*2016 Secret De Ribebon
Grand Vin De Bordeaux
22,00 €*