

Hol und Bring-Menüs

Menü 1

Carpaccio vom Münsterländer Rind mit Balsamicoessig und Olivenöl mariniert an Blattsalat

Kalbsrückensteak mit Zitronenrahmsauce an Blattspinat und gratinierten Kartoffeln

Bayrische Creme mit Mousse au chocolat und Himbeer-Kompott

35,00 €

Menü 2

Mille-feuille vom Forellen-Tartar und Jakobsmuschel mit Zwiebelkonfit an Blattsalat

Filet vom Loup de Mer mit Büsumer Krabben gebraten auf Vermouthsauce mit Zucchinirolladen und Bandnudeln

Bayrische Creme mit Mousse au chocolat und Himbeer-Kompott

45,00 €

als Wein empfehlen wir

*2019 Muskateller trocken Steinwiege
Weingut ; Schnaitmann Württemberg
16,00 €*

*2018 Sancerre Les Baronnes
Domaine Henri Bourgeois
25,00 €*

oder

*2019 Lagrein Tradition Alto Adige DOC
Kellerei: Cantina Terlan
25,00 €*

*2018 Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon
Kaiken Wine Estate
25,00 €*