

Menü Tradition

Lachsforelle

mit Senfgurke, Kalbskopfvinaigrette und Liebstöckel
2009 Chardonnay Hofmann, Rheinhessen 0,1l € 5,00

Hechtsulz

mit Eiszapfen-Radieschensalat und Kümmelbratwurst
2007 Weißburgunder Salwey, Baden 0,1l € 4,80

Milchferkel

mit Blunz´nroulade und Pfirsichkraut
2008 Spätburgunder Holger Koch, Baden 0,1l € 5,00

Topfenknödel

mit Kürbiskernöl und Halbgefrorenem von Lavendel-Honig
2007 Beerenauslese Kracher, Burgenland 0,1l € 7,00

Menü Tradition

3 Gänge € 38,00

4 Gänge € 45,00

Menü vegetarisch

3 Gänge € 29,00

4 Gänge € 35,00

Amuse bouche Menü

Lassen Sie sich überraschen

Küchenchef Sebastian Frank kocht für Sie ein Amuse bouche Degustationsmenü

5 Gänge € 43,00

7 Gänge € 57,00

Wir bitten um Verständnis, dass wir das Amuse bouche Menü nur tischweise servieren.

Gerne empfehlen wir Ihnen ein Glas Wein zu den jeweiligen Gängen.