

Vorderhus-Menü

Hummer | Gebratener Chicorée | Orangendressing
Champagner „Vinum Dei“
Launois, Champagne

Hausgemachte Maroni-Ravioli | Brie-Sauce | Calvados-Äpfel
2020^{er} Riesling Kabinett
Schlossgut Liebieg, Mosel

Lammhüfte | Rosmarin-Jus | Ratatouille | Rahmpolenta
2019^{er} Petit Verdot
Marques de Griñon, La Mancha

Käseauswahl vom Affineur Degust aus Südtirol
2022^{er} V.D.N. Grüner Veltliner
Domäne Wachau, Wachau

Bratapfel-Tiramisu | Lebkucheneis
2019^{er} Iscider
Brännland, Schweden

3-Gang (Hummer, Lamm & Käse) 68,00 € + **WEINREISE** 28,00€
4-Gang (Menü ohne Dessert) 80,00 € + **WEINREISE** 35,00 €
5-Gang (Menü komplett) 90,00 € + **WEINREISE** 46,00 €

(W)einkaufen- Weine für Zuhause

Ein Wein hat dir besonders geschmeckt? Im Hinterhus oder in unserem Onlineshop findest du tolle Tropfen und feine Leckereien. Sprich uns gerne an!

Denk jetzt schon an Weihnachten!

KALTE VORSPEISEN

Feldsalat Trauben Speck Walnuss	9,50 €
Rote Beete Carrpaccio Birne Nuss Karamellisierter Ziegenkäse	13,00 €
Austern Fine de claire Schalottenvinaigrette Chesterbrot	
	3 Stück 11,00 €
	6 Stück 21,00 €

SUPPE

Hummercremesuppe	14,00 €
------------------	---------

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Maroni-Ravioli Brie-Sauce Calvados-Äpfel	28,00 €
Venere Risotto Cranberry Ziegenkäse Nüsse Honig	27,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Iberico Filet & Backe Portwein-Jus Babyspinat Venere Risotto	29,00 €
Rehrücken Maroni Rotkraut Kartoffelpüree	42,00 €

FISCH

Seeteufel Pernod Babyspinat Kartoffelpüree	30,00 €
Fischvariation Langustenschaum Schwarzwurzel Venere Risotto	32,00 €

DESSERT

Bratapfel-Tiramisu Lebkucheneis	12,00 €
Schoko-Brownie Salziges Karamell Erdnusseis	12,00 €
Käseauswahl vom Affineur Degust aus Südtirol	14,00 €
Keine Kapazität mehr? Lieber ein Glas Portwein :-)	8,50 €

Sorbet/ Eis	Kugel je 3,00 €
+wahlweise mit Spirituosen oder Sekt	(Preis variabel)

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM