

Vorderhus-Menü

Saltimbocca vom Zander | Orangen-Fenchelsalat | Harissa Joghurt

2017^{er} Herzstück Riesling

Weingut Kirsten, Mosel

Hausgemachte Fettucchine | Parmesanschaum | Trüffel

2021^{er} OX Grauburgunder Orange

Weingut Kuhn, Tuniberg

Lammhaxe | Linsen | Birne | Salbei

2021^{er} Botrosecco

Le Mortelle, Toskana

Morbier | Portweifeige

2018^{er} Late botteld vinatge Port

Churchill`s, Porto

Mohnschnitte | Vanille-Birne | Punschgratinée

2021^{er} Zweigelt Auslese

Kracher, Burgenland

3-Gang (Zander, Lamm & Käse) 63,00 € + **WEINREISE** 28,00€

4-Gang (Menü ohne Dessert) 77,00 € + **WEINREISE** 37,00 €

5-Gang (Menü komplett) 87,00 € + **WEINREISE** 47,00 €

(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!

KALTE VORSPEISEN

Endiviensalat | Kartoffeldressing | Speck | Croutons 10,00 €

Avocado | Erbsen-Coucouis | Gewürzkefir | Zitrone 14,00 €

Thunfischtatar | Wasabi | Gurke | Krabbenchip 18,00 €

SUPPE

Rote Beete-Apfel-Suppe | Kürbis-Chip 10,00 €

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Fettucchine | Parmesanschaum | Trüffel 29,00 €

Gebackener Kürbis | Schaf-Ricotta | Maracuja | Venere-Risotto 27,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Maispoularde Zitronensauce Frische Kräuter Gemüse-Pappardelle	29,00 €
Flank Steak Fleur de sel Austernpilze Zucchini Venere-Risotto	34,00 €

FISCH

Zanderfilet Verveine-Safransud Gemüse-Pappardelle	30,00 €
Thunfischsteak Orangen Fleur de Sel Zucchini Venere-Risotto	34,00 €

DESSERT

Honig-Balsamico-Feigen Rosmarin Ricotta	14,00 €
Mohnschnitte Vanille-Birne Punschgratinée	14,00 €
Morbier Portweinfeige	14,00 €
Keine Kapazität mehr? Nimm's flüssig Espresso Martini. Geschüttelt nicht gerührt :-)	9,50 €
Ein feines 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