

Zur Begleitung empfehlen wir:

- Prosecco Valdo Etichetta Nera 0,75l 23,00 €
- 2016 Grauer Burgunder, Weingut Dr. Heger ¼l 5,80 €  
trocken, frisch, fruchtig, dezent würziger Abgang
- 2016 Riesling trocken oder halbtrocken, Weingut Korrell ¼l 5,50
- 2016 Les Coteaux, Languedoc, Rose ¼l 5,50  
Reife fruchtfülle aus dunklen Beeren
- 2014 Maris Syrah AOC  
trocken, würzig, ausdrucksvoll ¼l 7,20 €
- 2014 Itynera Primitivo ¼l 7,90 €  
Schwarzkirsche, Kardamom und leder, langes finale

## Romantik-Dinner

*Vorspeise:*

Kaninchenfilet auf lauwarmen Kartoffel-Kressesalat an Kräuterjus

*Suppe:*

Erbsenschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

*Hauptgang Fleisch:*

Rose gebratene Lende vom bayrischen Jungbullen auf  
Waldpilzpolenta mit Olivenölkarotten

*Hauptgang Fisch:*

Filet vom Winter Kabeljau auf karamellisierten Orangenchicorée,  
Rosmarinkartoffeln und Rote Bete Schaum

*Hauptgang Vegetarisch:*

Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf mediterranem Gemüse und  
Parmesanschaum

*Dessert:*

Variation von hausgemachten Desserts

EUR 45,00 pro Pers.