

Zimmer Nr.:

Auszug aus der Menüwahl für unsere Hausgäste

Aperitif

Glas Champagner
Louis Roederer Brut Premier
0,1 l 13,60 €

Priseco Apfelsinfonie
0,2 l 6,90 €

Ricard
2 cl 2,50 €

Angebot der Woche

2016 Gengenbacher Spätburgunder, Premium trocken
Winzergenossenschaft Gengenbach
Duft nach Johannisbeere,
zugänglich und dezente Tannine

1 Glas (1/8 l)	4,65€
0,25l Karaffe	9,30 €
0,5l Karaffe	18,60€
0,75l Flasche	28,00€

Unsere Weinempfehlung zum Menü

2017 Auxerrois, Kabinett trocken
Weingut Fischer, Nimburg
Fruchtiger Duft, erfrischende Säure
0,75 l 30,00 €

2014 Merdinger Bühl Lagrein, trocken
Weingut Kalkhödele, Tuniberg
Dunkelrote Farbe, vollmundig mit leichten Tanninen
0,75 l 31,00 €

Digestif

Biberacher Whiskey No. 8 Single Cask Malt
4 cl 7,50 €

Rote Beete mit Apfel und Ziegenkäse

Minestrone

Salate vom Buffet

*Kalbsrücken im Pancettamantel
an Selleriepüree und bunten Rübchen*

oder

*Gegrilltes Lachsforellenfilet
an Safranrisotto und Romanesco*

*oder
vegetarisch*

*Kartoffeltasche auf cremigem Gemüse
und gebackenem Rucola*

*Ananascarpaccio
mit Limette und Minze dazu Joghurteis*

Käseauswahl vom Brett

Bitte kreuzen Sie Ihren Hauptgang an!

*Wir freuen uns,
wenn es Ihnen schmeckt und servieren gerne nach!*

... weiteres bieten wir Ihnen zur Wahl:

Schweinemedallions

Wildragout

als Beilage:

Kartoffelkroketten

Pommes frites,

Spätzle

Gemüse

*Wir bitten Sie in Ihrem eigenen Interesse Ihre Belege
direkt im Restaurant zu unterschreiben!*