



Menü der Jahreszeit

Bärlauch Suppe mit Sesam-Lachswürfel

*Thunfisch Sashimi, asiatischer Glasnudelsalat
von unserer **Sithera**, eingelegter Ingwer*

*See-Saibling Filet - Müllerin Art auf Rhabarber
mit geschmortem Spargel und Butterkartoffeln*

oder

Zweierlei vom Kalb auf Morchelrahm, Spätzle und Gemüse

Dessert Nach Wahl vom Dessertwagen

Preis pro Person 52,00 €

Preis pro Person 76,00 € mit begleitenden Weinen

Als 3 Gang Menü ohne Zwischengang

Preis pro Person 42,00 €

Preis pro Person 60,00 € mit begleitenden Weinen

Begleitende Weine zum Menü:

Bärlauch Suppe:	2021 Auxerrois Q6A, Trocken, WG Schwörer, Schmieheim
Sashimi vom Thunfisch:	2021 Sauvignon Blanc, Spätlese Trocken, Weingut Gerhard Karle, Ihringen
See-Saibling Filet:	2020 Spätburgunder Rose, Kabinett Trocken, Weingut Heinemann, Scherzingen

oder:

Zweierlei vom Kalb:	2018 H ² Spätburgunder Rotwein, Kabinett Trocken, Weinhaus Hörnle & Huber, Bühl
Dessert:	2020 Weissburgunder, QbA, Feinherb, Weingut Kiefer, Kaiserstuhl

ALLERGENKENNZEICHNUNGEN ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE