

OSTERMENÜ Sonntag 09.04.23 und Montag 10.04.23

Saibling roh mariniert | Gemüsenest | Grüne Vinaigrette (D,L,M,G)
Char marinated raw | vegetable nest | green vinaigrette

2021 Sauvignon Blanc

Sinzheimer Frischkäse Tortelloni | grüne Erbsen | Schwarzwälder Schinken Schaum |
Radieschen (G,A,M)
Sinzheim Cream Cheese Tortelloni | green peas | Black Forest ham foam | radish

2020 Weissburgunder Lösslehm

Argentinische Rotgarnelen | Mango Chutney | Curry Schaum | Koriander (B,L,M,G)
Argentine Red Prawns | mango chutney | curry foam | coriander

2020 Feigenwäldchen Riesling

Duo vom Lamm vom Balzhofener Schafraffenland | Dattel mit Ziegenkäse Creme |
Gemüse Couscous | Rosmarin Honig Jus (L,C,G,O,A,M)
Duo of lamb from Balzhofener Schafraffenland | date with goat cheese cream | vegetable
couscous | rosemary honey jus

2018 Sommerhalde Spätburgunder

Rhabarber | Ofenschlupfer aus Hefezopf | Lavendel Espuma | Himbeer Sorbet (C,G,O,A)
Rhubarb | oven slippers made from yeast braid | lavender espuma | raspberry sorbet

2021 Riesling Urgestein feinherb

5-Gang Menü 84,00 €
Weinbegleitung für 5 Gänge ja 0,1 zum Gang 39,00 €