

DEGUSTATIONSMENÜ GOLDENE ROSE

mit der passenden Weinbegleitung

Entenleberparfait im Baumkuchenmantel

gerührte Preiselbeeren

Santa Helena Sauvignon Blanc

Central Valley Chile

Frisch, fruchtig mit leichter Säure. Aromen von Himbeere & Holunderblüte – Minze.

Rehessenz mit Pfifferlingen

unter der Haube

Sherry Fino

Jerez Xeres Quinta Osborne. Serve Chilled.

Jakobsmuschel in der Artischoke

Cuvee Gaul`s Eleven

Scheurebe & Silvaner & Riesling

Fruchtig, ausgeglichen – leuchtend gelbe Farbe und Fruchtaromatik.

Noten von Zitrusfrüchte und Wiesenkräutern.

Törtchen vom Weidekalbrücken & Hummer

Schnippelbohnen | Äpfel & Kartoffeln

Collefrisio

Appassimento

Der Collefrisio Appassimento Rosso stammt aus den Abruzzen in Mittelitalien und wird aus einer Mischung von Trauben wie Montepulciano d'Abruzzo, Sangiovese sowie der internationalen Sorte Merlot vergoren. Der Wein wird durch die Appassimento Methode hergestellt,

bei der die Trauben vor der Vinifikation teilweise getrocknet werden, um eine höhere Konzentration von Aromen und Zucker zu erreichen. Er entfaltet er ein komplexes und intensives Bouquet, das von reifen dunklen Beeren wie Schwarzen Johannisbeeren, dominiert wird.

Granitèe von der Kirsche

hausgemachter Joghurt | knusprige Schokolade

Moscato d`Asti DOCG Saracco

Süßes bildet den Abschluß. Leicht ölig – samt gerundeter Süßwein.

Unser 5 Gang Menü: 99,00

inklusive Weinbegleitung: 139,00

VORSPEISEN

Gebratene Salatherzen hausgebeizter Lachs	17,00
Ceviche vom Zander Zitronengrasvinaigrette Schwarzbrotchips	19,00
Avocadotatar Sprossen & gebackene Kräuter	17,00
Pfifferlingssuppe mit Balsamicosahne	11,00
Burrata Tomaten - Ingwerkonfitüre und knuspriger Rucola	15,00

HAUPTGÄNGE

Für 2 Personen:

Dry Aged Rinderrücken am Tisch tranchiert Balsamicojus sommerliches Gemüse mit Pfifferlingen Kartoffelkrapfen	48,00 p. P.
---	-------------

4erlei vom fränkischen Reh in 2 Gängen serviert 1. die Essenz der Burger 2. das Geschmorte im Apfel das rosa Nüsschen auf Kartoffelgratin	52,00
Glasierte Entenbrust mit Pfifferlingen & Blätterteig	32,00
Crepinette vom Schwarzfederhuhn Pfifferlingsrisotto	29,00
Frikasse von Jakobsmuschel, Hummer, Zander & Lachs in der Artischocke Basilikum - Kartoffelpüree	36,00
Gefüllte Artischocke Auberginenmus getrocknete Tomate & Pfifferlinge	27,00

Jetzt is(s)t - frische PFIFFERLINGSZEIT Frische Pfifferlinge a la creme Semmelaufauf	25,00
---	-------

DESSERTS

Pochierter Weinbergpfirsich Hollerblütensüppchen & Basilikumeis	13,00
Bayrisch Creme Beeren	13,00
1 Kugel hausgemachtes Rahmeis oder Fruchtsorbet	4,00

Unsere Empfehlung

Ein „Schlosserbub“ trifft das „Waschermadel“ hausgemachtes Eis „Pflaume“ trifft auf „Aprikose“	11,00
---	-------

