



Tagesmenü

Jakobsmuschel und Tigergarnele auf Süßkartoffelstampf und Fenchelsalat **	10,50 €
Französische Entenbrust auf Gemüseratatouille und Ziegenkäsepolenta **	19,50 €
Parfait von Heidelbeeren und Holunder	6,50 €
Als 3 Gänge Menü	29,00 €
inklusive Weinbegleitung	41,00 €

Tagesempfehlung

Filet vom norwegischem Heilbutt auf Erbsenpüree, Fenchelsalat und Süßkartoffelstampf	19,50 €
Filet vom Nordsee Steinbutt auf Erbsenpüree, Fenchelsalat und Süßkartoffelstampf	24,50 €
Filet vom bayrischen Rind mit Bohnen im Speckmantel und Ziegenkäsepolenta	28,00 €
Rücken vom hessischen Rehwild mit Waldpilz-Kartoffel-Gröstl und Waldheidelbeerconfit	28,50 €
Strudel von Waldpilzen im Filoteig (Vegan) an Erbsenpüree und Gartenkräutern	14,00 €

Weinempfehlung

Riesling Kabinett 2016 Weingut Mehrlein – Rheingau – Oestrich Winkel	0,75 l	22,00 €
---	--------	---------