



# 3-Gänge Menü

## Feldsalat

mit Kürbiskern-Vinaigrette  
& gerösteten Kernen

**Weißwein / Glas 0,1 l**

2017er / Rödelseer Küchenmeister / Silvaner / trocken / Kabinett  
Weingut Brennfleck / Franken / 12 % vol.



## Gänsekeule

in Honig-Beifuß-Marinade,  
mit Kartoffelknödel & Rotkraut  
dazu Marzipan-Bratapfel

**Rotwein / Glas 0,1 l**

2016er / Sulzfelder Cyriakusberg / Spätburgunder / trocken / Qualitätswein  
Weingut Brennfleck / Franken / 13 % vol.



## „Dreierlei rund um die Pflaume“

**Dessertwein / Glas 0,1 l**

2011er / 2012er / 2013er / Weißwein / Beerenauslese / Cuvée / trocken  
Weingut Kracher / Neusiedlersee / 11 % vol.

**Menü | 41,- €**

**Menü mit Weinbegleitung | 55,- €**