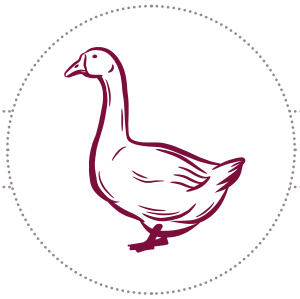

3-Gänge Menü

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 / Weißwein / Beerenauslese / Cuvée / trocken
Weingut Kracher / Neusiedlersee / 11 % vol.

Menü | 41,- €

Menü mit Weinbegleitung | 55,- €