



Valentinstagsmenü

Cremant Rosé „Cuveé Excellence“

Bouvet-Ladubay, Saumur, 100% Cabernet Franc
traditionelle Flaschengärung
helles rosa mit leicht violetten Reflexen
Duft erinnert an reife Himbeeren
6,00 €

Vorspeise

“Winterspargel“

Schwarzwurzel als Suppe
mit Ochsen Tartar und Solei von der Wachtel
11,00 €

Hauptgerichte

Geschmortes, gebratenes und gebackenes von der Bio- Poularde vom Bauer Behl
auf Kürbis, gerahmten Blumenkohl und Gnocchi in Salbeibutter
28,00 €

Dessert

Kaiserschmarrn

an Rumzwetschgen und Wallnusseis
10,00 €

3 Gänge Menü **49,00 €**

Weinempfehlung

2016 Grauer Burgunder“SL“, *** QbA, trocken
Weingut Alexander Laible, Durbach
aus dem Spitzensegment
kräftiger, frisch komplex und vielseitig, Zitrusfrüchte, Stachelbeere, Nuancen
von vollreifen Trauben
0,2 / 0,75 l 8,50 € /32,00€