



Unsere Getränkeempfehlung

Als Aperitif empfehlen wir ein Glas spritzig, frischen Cremant rosé **0,1l 4,90 €**

Zur Suppe und Fisch empfehlen wir unseren 2016er Pfälzer Chardonnay trocken und
zum Hauptgang unseren im Holzfass gereiften 2015er Spätburgunder,
beide vom Weingut Minges, Edesheim **0,2l 5,20 € bzw. 5,50 €**



Ostern 2019

Menü

Spargelcremesuppe mit Entenleber

Cassoulett vom Lachsfilet, Jakobsmuschel und Garnele

grüne Bohnen, Spargel, Tomate

Zweierlei von der Rehkitzkeule

Selleriemousseline, Karotte und Kartoffel

Gefülltes Schokoladenei im Kataifinest

48,- €