

Prickelndes Menü

Zu ihrem Menü servieren wir Ihnen unsere begleitenden Getränke aus der Manufaktur Jörg Geiger...

„Birnschaumwein hergestellt aus der Obstsorte Champagnerbratbirne“ trocken

**Marinierter Ziegenfrischkäse mit Brösel und karamellisierten Birnenwürfelchen
an winterlichen Salatbukett**

„Leon“ Birnensecco aus der Weinbirne - trocken

Karotten- Birnen- Suppe mit Ingwerschaum und gebratener Jacobsmuschel

„Schillerapfel“ Schaumwein von alten Apfelsorten

Mild gesalzener Kabeljau auf weißem Bohnenpüree, Petersilienfond und Birnenessig

„HolzApfel“

sortenreiner Obstwein vom Sämling Bittenfelder trocken
mit Duft von feinen Röstaromen des Holzes und des vollreifen ursprünglichen Apfel

**Gegrillte Lammschnitzelchen mit Rotwein-Zwiebelconfit,
dazu Rübchengemüse und Kartoffel-Bärlauch-Gratin**

„Birngold“ fein moussierender Birnensüßwein
hergestellt aus Dörrbirnen und anschließend im Barrique ausgebaut
intensiver süßer Birnenduft wird abgerundet durch feine Würze der Fasslagerung

Gebackenes Schokoküchle mit Champagnerbratbirneneis und lauwarmen Zitrusfrüchten

Preis pro Person 5 Gänge Menü 52.--

Preis pro Person inkl. o. g. korrespondierenden Getränken 69.--

Sie möchten Ihr Menü in Ruhe genießen, daher bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass der letzte Bestelleingang mittags 13 Uhr und abends 20.30 Uhr (an Sonn- und Feiertagen 20.00 Uhr) ist.

