

Frühsommerliches Wine & Dine

**Geschmolzener Ziegenfrischkäse im Zucchinimantel
mit gebratenen Pilzen, Spitzmorcheln, Pfirsichspalten und Spinatsalat**
2007 Eltviller Riesling trocken, Langwerth von Simmern, Eltville, Rheingau
2007 Weisser Burgunder trocken, Weingut Kranz, Ilbesheim, Pfalz



Rotbarbenfilet mit Passionsfruchtbutter und gebratenem Spargel
2004 Riesling trocken „Hasensprung, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen



**Brust und Ragoût vom Gallica Freilandhuhn
mit Estragonrahm und frischen Erbsen**
1985 Vouvray Grande Reserve, Philippe Brisbarre, Loire
2004 Pinot Noir "Have a nice day", Jürgen von der Mark, Baden – Magnum 1,5l



Erdbeervariation
(Mousse von weißer Schokolade, Erdbeersalat mit Melisse und Sorbet von Walderdbeeren)
2005 Josephshöfer Riesling Spätlese, Reichsgraf von Kesselstatt, Saar
Erdbeerbrand, Marder, Schwarzwald

4 Gänge inkl. Weine 🍓 € 89,00 pro Person
3 Gänge inkl. Weine 🍓 € 79,00 pro Person