



3-Gänge-Menü

mit korrespondierenden Weinen vom Weingut Helmut Christ

VORSPEISE

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Garnelen-Füllung,
getrocknete Tomaten und Zitronenbutter

Dazu reichen wir:

0,1 l 2017er Blanc de Noir Kabinett trocken
oder

0,1 l 2017er Spätburgunder Rosée Kabinett trocken

HAUPTGANG

Geschmorte Rinderbäckchen, Kokos-Kartoffelstampf,
Zitronengrassoße und Tandoori Fingermöhrrchen

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Geschmorten Tofu, Kokos-Kartoffelstampf,
Zitronengrassoße und Tandoori Fingermöhrrchen

Dazu reichen wir:

0,1 l 2016er Silvaner Großes Gewächs trocken, Holzfass

DESSERT

Marzipan-Grieß-Mousse auf Cranberrykompott und Mango Lassi Eisscholle

Dazu reichen wir:

0,1 l 2003er Volkacher Ratscherr
Silvaner Beerenauslese

Preis beinhaltet: Menü & 0,1 l Wein je Gang 53, 50 € pro Person



Wein-Preise unseres Menüs:

2017er Blanc de Noir Kabinett trocken

oder

2017er Spätburgunder Rosée Kabinett trocken

0,1 l / 4,90 €

0,25 l / 8,90 €

0,5 l / 14,90 €

2016er Silvaner Großes Gewächs trocken, Holzfass

0,1 l / 6,90 €

0,25 l / 10,90 €

0,5 l / 16,90 €

2003er Volkacher Ratsherr

Silvaner Beerenauslese

0,1 l / 8,90 €

Weine zum Mitnehmen, entnehmen Sie bitte der Weinpreisliste.

Wir wünschen Ihnen einen besonderen Abend

Allergene in unseren Speisen: Bitte fragen Sie unser Service-Personal