

MITTAGS – MENÜ

Kalte Tranchen vom Kalbstafelspitz | mariniertes Sommergemüse

ODER

Süpple Karotte und Ingwer

Filet vom Adlerfisch | Fregola Sarda | Gemüse

ODER

Perlhuhnbrust | Fregola Sarda | Gemüse

Mille feuille von der Himbeere aus dem eigenen Garten

hausgemachtes Karamelleis

ODER

Kleine Auswahl vom Rohmilchkäse | hausgebackenes Fruchtbrot

42.- €

“EINFACH” STORCHEN

Lauwarmer Salat von Kalbskopf und Kalbsbriesle

22.00

Gefüllter Ochsenschwanz | Pfifferlingen | Selleriepüree

26.00

Ganze Atlantikseezunge mit zerlassener Butter

cremiger Kartoffelstampf und Blattsalat

48.00

WEIN - EMPFEHLUNG

2019 Riesling Gutswein trocken

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz 0,1l 5.20 €