



Menü

Kalbskopf gebacken mit Kartoffel-Endivie -Salat,
Chili Creme, Radicchio-Salat

*16.3 € **REGIONAL**

2022er **Helios**, trocken, Rothes Gut Meißen, Sachsen

Riesengarnelen gebraten, Blumenkohl im Tempurateig gebacken
und Blumenkohl Püree

*18.6 € **KETOGEN**

2023 **Traminer**, trocken, Gründerzeit, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Knurrhahnfilet und Riesengarnele gebraten mit Safran-Fenchel
und Kürbiskern-Risotto

*29.7 €

2022 **Zweigelt Rosé** Spätlese, halbtrocken Špalek, Mären, Tschechien

Rinderrücken gebraten, Steinpilze gebacken, Spitzkohl und
Kartoffelkrapfen, Portwein-Jus

*33.5 € **LOW CARB**

2020 **El Picaro Tinta de Toro** trocken, Matsu Bodega, Toro, Spanien

Eierschecke, Vanille Creme, Kirsch-Ragout und Sauerrahm-Eis

*12.8 € **REGIONAL**

2023, **Riesling Spätlese**, Weingut Espenschied, Nahe

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 63 €	3- Gang Weinbegleitung 24 €
4- Gang 84 €	4- Gang Weinbegleitung 32 €
5- Gang 96 €	5- Gang Weinbegleitung 40 €

* Kennzeichnungen in der Menüfolge gelten als a la carte Preise,

***alle Speisen können auch einzeln bestellt werden**



Menu

Baked veal head with potato and endivie salad,
chili cream, radicchio salad

*16.3 € **REGIONAL**

2022er **Helios**, dry, Rothes Gut Meißen,

Fried king prawns, cauliflower baked in tempura batter
and cauliflower

*18.6 € **KETOGEN**

2023 Traminer, dry, Gründerzeit, Weinhandwerk Meißen, Saxony

Gurnard fillet and king prawn fried with saffron fennel
and pumpkin seed risotto

*29.7 €

2022 **Zweigelt Rosé** Spätlese, semi-dry Špalek, Mären, Czech

Roast beef loin, baked porcini mushrooms,
pointed cabbage and
potato fritters, port wine jus

*33.5 € **LOW CARB**

2020 El Picaro Tinta de Toro dry, Matsu Bodega, Toro, Spain

Egg pie, vanilla cream, Cherry ragout and
sour cream ice cream

*12.8 € **REGIONAL**

2023, Riesling Spätlese, Espenschied Winery, Nahe

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 63 €

3-course wine accompaniment 24 €

4-course 84 €

4-course wine accompaniment 22 €

5-course 96 €

5-course wine accompaniment 40 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

***All dishes can also be ordered individually**