



## Menü

Happy Foie Gänseleber Terrine (ohne Stopfen) karamellisiert  
mit hausgemachten Brioche,  
Cranberry-Birnen-Chutney und Feldsalat  
\*17.4 €

2022 Scheurebe, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen  
\*\*\*

Jakobsmuschel gebraten, geschmorte Roter Beete  
und Selleriepüree  
\*17.2 € **LOW CARB**

2022 Grau-Weissburgunder DQW, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen  
\*\*\*

Steinbuttfilet und Riesengarnele gebraten, Artischocken,  
Kartoffelkrapfen, Krustentiersauce  
\*32.3 € **LOW CARB**

2023 Goldriesling, DQW, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen  
\*\*\*

Brust und Keule von der Gans, Kartoffelklöße, Rotkraut  
und Rahm-Spitzkohl, Jus  
\*33.5 €

2022 Pinot Noir, trocken, Weingut Marrenon, Frankreich  
\*\*\*

Honig-Macadamia-Parfait, Quitten Sorbet,  
Apfelragout und Honigcreme  
\*13.2 € **REGIONAL**

2022 Sauvignon Blanc Sweetheart, Oliver Zeter, Franken  
\*\*\*

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| 3- Gang 63 € *ohne Dessert | 3- Gang Weinbegleitung 24 € |
| 4- Gang 85 €               | 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

Happy Foie Goose Liver Terrine (without forceps)  
with homemade brioche,  
cranberry-pear chutney, and lamb's lettuce  
\*17.4 €

2022 Scheurebe, dry, Weinhandwerk Meißen, Saxony  
\*\*\*

Pan-fried scallops with pickled pumpkin and celery puree  
\*17.20 € **NO CARB**

2022 Pinot Gris and Pinot Blanc DQW, dry, Weinhandwerk Meißen, Saxony  
\*\*\*

Grilled turbot fillet and king prawn, artichokes  
and potato donut, shellfish sauce  
\*32.3 € **LOW CARB**

2023 Goldriesling, DQW, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen  
\*\*\*

Goose breast and leg, potato dumplings, red cabbage  
and creamed pointed cabbage, jus  
\*33.5 €

2022 Pinot Noir, Cuvée, dry, Marrenon winery, France  
\*\*\*

Honey and macadamia parfait, quince sorbet,  
apple compote and honey cream  
\*13.2 € **REGIONAL**

2022 Sauvignon Blanc Sweetheart, Oliver Zeter, Franken  
\*\*\*

Wine accompaniment (0.1 l per course)

|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 3-course 63 € *without dessert | 3-course wine accompaniment 24 € |
| 4-course 85 €                  | 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.**