



Menü

Oktopus, Rote Linsen-Spargel-Salat mit Bärlauch Aioli
und kleinem Salat
*15.4 €

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

Bärlauch-Risotto mit „Feta“ in Brickteig gebacken,
grüner Spargel und Kirschtomaten
*15.9 € **VEGAN**

2022 **Elb-Kilometer 454** Cuvée Rose, Regent, Spätburgunder, Dornfelder,
Weingut Schloss Proschwitz, Meißen,

Steinbutt und Riesengarnele gebraten mit Artischocken Gemüse
und Garnelen-Ravioli
*29.6 € **LOW CARB**

2021 **Scheurebe** QbA, trocken, Bungert-Mauer, Rheinhessen

Rinderrücken gebraten, Beelitzer Spargel und
Kartoffel-Bärlauch-Ravioli, Portwein-Jus
*32.5 € **LOW CARB**

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

Eierschecke, Vanille Creme, Rhabarber-Ragout und Sauerrahm-Eis
*12.6 € **REGIONAL**

2021, **Riesling Kabinett**, Weingut Schuh, Sachsen

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 57 €	3- Gang Weinbegleitung 24 €
4- Gang 78 €	4- Gang Weinbegleitung 32 €
5- Gang 91 €	5- Gang Weinbegleitung 40 €

* Kennzeichnungen in der Menüfolge gelten als a la carte Preise,
***alle Speisen können auch einzeln bestellt werden**



Menu

Octopus, red lentil and asparagus salad with wild garlic
aioli and small salad
*15.4 €

2022 Helios, dry, Rothes Gut Meißen, Saxony

Wild garlic risotto with “feta” baked in brick dough,
green asparagus and cherry tomatoes
*15.9 **VEGAN**

2021 Elbe kilometer 454 Cuvée Rose, Regent, Pinot Noir, Dornfelder,
Weingut Schloss Proschwitz, Meissen

Turbot and king prawns fried with artichoke vegetables
and shrimp ravioli
*29.6 € **LOW CARB**

2021 Scheurebe QbA, dry, Bungert Wall, Rheinhessen

Roasted saddle of beef, asparagus and
Potato and wild garlic ravioli, port wine jus
*32.5 € **LOW CARB**

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

Egg pie, vanilla cream, rhubarb ragout and sour cream
ice cream
*12.6 € **REGIONAL**

2021, Riesling Kabinett, Schuh Winery, Saxony

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 57 €	3-course wine accompaniment 24 €
4-course 78 €	4-course wine accompaniment 22 €
5-course 91 €	5-course wine accompaniment 40 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices
***All dishes can also be ordered individually**