



Menü

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

*15.5 € **REGIONAL**

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

Riesengarnelen gebraten, Blumenkohl im Tempurateig gebacken
und Blumenkohl Püree

*18.9 € **KETOGEN**

2022 Zweigelt Rosé Spätlese, halbtrocken Špalek, Mären, Tschechien

Seeteufel und Riesengarnele gebraten mit Radieschen sautiert
und Rucola Risotto

*29.7 €

2023 „**Naturbursch**“ **Grauburgunder**, trocken, Weingut Espenschied, Nahe

Entrecôte vom Kalb gebraten, Pfifferlinge, 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

*12.6 € **REGIONAL**

2023, Riesling Spätlese, Weingut Espenschied, Nahe

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 61 €	3- Gang Weinbegleitung 24 €
4- Gang 79 €	4- Gang Weinbegleitung 32 €
5- Gang 94 €	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

*15.5 € **REGIONAL**

2022 Helios, dry, Rothes Gut Meißen, Saxony

Fried king prawns, cauliflower baked in tempura batter
and cauliflower

*18.9 € **KETOGEN**

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

Monkfish and king prawn fried with sauteed radishes
and rocket risotto

*29.7 € **LOW CARB**

2023 "Naturbursch" Pinot Gris, dry, Espenschied Winery, Nahe

Roast veal entrecôte, chanterelles, 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

*12.6 € **REGIONAL**

2023, Riesling Spätlese, Espenschied Winery, Nahe

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 61 €

3-course wine accompaniment 24 €

4-course 79 €

4-course wine accompaniment 22 €

5-course 94 €

5-course wine accompaniment 40 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

*All dishes can also be ordered individually