



Menü

Oktopus, Rote Linsen-Salat mit Chimichurri Creme
und kleinem Salat

*16.3 € **LOW CARB**

2022 Scheurebe, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

"Zweierlei Matjes" Tatar und gebacken, Kartoffelrösti und
Tomaten-Rauken-Salat

*15.7 € **LOW CARB**

2023 EsPE-Weißburgunder & Chardonnay, Cuvée, trocken, Espenschied, Nahe

Steinbuttfilet und Riesengarnele gebraten, grüner Spargel,
Kartoffelkrapfen, Krustentiersauce

*32.3 €

2023 Traminer DQW, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Rinderfilet gebraten, Spitzkohl und Pfifferlinge
Rauken-Kartoffelpüree, Portwein-Jus

*37.3 € **LOW CARB**

2022 Pinot Noir, trocken, Weingut Marrenon, Frankreich

Milchreis, Brombeer-Ragout, Karamellcreme, Cassis Sorbet

*12.9 € **REGIONAL**

2020 Riesling Kabinett, trocken, Weingut Bauer, Mosel

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 63 € *ohne Dessert 3- Gang Weinbegleitung 24 €

4- Gang 84 € 4- Gang Weinbegleitung 32 €

5- Gang 95 € 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 salad with chimichurri creme
and a small salad

*16.3 € **LOW CARB**

2022 Scheurebe, dry, Weinhandwerk Meißen, Saxony

"Two kinds of matjes" (baked herring) and tartar, rösti,
tomato and rocket salad

*15.7 € **LOW CARB**

2023 EsPE-Pinot Blanc & Chardonnay, Cuvée, dry, Espenschied winery, Nahe

Grilled turbot fillet and king prawn, green asparagus
and potato donut, shellfish sauce

*32.3 €

2023 Traminer DQW, dry, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Roasted beef fillet, pointed cabbage and chanterelles and
rocket salad mashed potatoes with port wine jus

*37.3 € **LOW CARB**

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

Rice pudding, blackberry ragout, caramel cream,
Cassis sorbet

*12.9 € **REGIONAL**

2020 Riesling Kabinett, dry, Bauer winery, Mosel

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 63 € *without dessert	3-course wine accompaniment 24 €
4-course 84 €	4-course wine accompaniment 22 €
5-course 95 €	5-course wine accompaniment 40 €

*Markings in the menu are considered a la carte prices.

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