

## Juni – Menu von unserem Sous-Chef Karsten Weltin

Crevetten-Cocktail  
mit Melonen-Perlen serviert

oder

Gebratene Gänseleber auf Portwein-Erdbeer-Gelee

\*\*\*\*\*

Süppchen von Strauchtomate mit Gin

\*\*\*\*\*

Seeteufel-Medaillon  
auf Ratatouille-Gemüse

\*\*\*\*\*

Filet vom Charolais Rind  
auf schwarzen Scampi-Ravioli  
Lauchgemüse

oder

Maispoularde mit Pfifferlingen au beurre (im Butter)

Risotto

Vichy-Karotten

\*\*\*\*\*

Käse von Bernard Antony

\*\*\*\*\*

Dessert Surprise

\*\*\*\*\*

6-Gang Menu	90,00
5-Gang Menu	80,00
4-Gang Menu	70,00
3-Gang Menu	60,00
2-Gang Menu	50,00
1-Gang Menu	35,00
Vorspeise	25,00

## Unsere Weinempfehlung

2015er Hechlers Landwein, Gutedel trocken, Bamlach

Flasche 0,7    17,50            Glas (1/8l)    3,00

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Deutschen Mehrwertsteuer*