

## Unser Juni-Menü

\* \* \* \* \*

Gebratene Gänseleber auf Aprikosen Chutney

oder

Seeteufel - Carpaccio an Joghurt - Zitronen - Sauce  
und Frühlingsalatbouquet

\* \* \* \* \*

Gaspacho Andaluz

\* \* \* \* \*

Gebratenes Doradenfilet an Safranrisotto und Peperonata

\* \* \* \* \*

Lammkotelette an Kräutersauce  
Bohngemüse mit Rosmarinkartoffele

oder

Tranche vom Rinderfilet auf Rucola und Tomatensalat

\* \* \* \* \*

Käse von Bernard Antony

\* \* \* \* \*

Pfirsich - Joghurt - Crème mit Kirscheis und Sahne

\* \* \* \* \*

6-Gang Menu	95,00
5-Gang Menu	85,00
4-Gang Menu	75,00
3-Gang Menu	65,00
2-Gang Menu	55,00
1-Gang Menu	38,00
Vorspeise	25,00

## Unsere Weinempfehlung

2012er Müllheimer Reggenhag, Weingut Dörflinger Chardonnay

Flasche 0,7 32,50 Glas (1/8l) 4,50

2013er Eimeldinger Sonnenhohle , Weingut Soder Spätburgunder

Flasche 0,7 38,00 Glas (1/8l) 5,40

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