

## März – Menu von unserem Küchenchef Dominik Schreck

\*\*\*\*\*

Seeteufel-Carpaccio an Limetten-Joghurt und Karamell-Baumnüsse

oder

Hausgemachte Geflügelterrinen an Sauce Cumberland & Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Schwarzwurzel-Suppe mit Brotchips & Chili

\*\*\*\*\*

Skrei (Kabeljau) an Meerrettich-Schaum mit Dörrfrüchte-Couscous

\*\*\*\*\*

Rinderfilet an Stopfleber-Sauce  
Wirsing-Gemüse & Kartoffel-Trüffel-Gratin

oder

Brust & Keule von der Taube  
Trauben-Steckrüben-Stock & gebratener junger Lauch

\*\*\*\*\*

Käse von Bernard Antony

\*\*\*\*\*

Vanille-Parfait mit Birnen-Ragout & Dolce de Leche-Crème

\*\*\*\*\*

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 Sonder Spätburgunder

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

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