

## Frühling im Braband Spring at the Braband

Karamelisierter Ziegenkäse  
Rucola-Frisée | Feigen-Balsamico-Ketchup | Granola  
*Caramelized goat's cheese  
rocket frisée | fig balsamic ketchup | granola*  
2023 Sauvignon Blanc Dreisatz | Deutschland | Rheinhessen | Weingut Kitzer

\*\*\*

Kartoffel-Bärlauchsuppe | Serrano | Croûtons  
*Potato and wild garlic soup | serrano | croûtons*  
2021 Grüner Veltliner Vom Haus | Weingut Pfaffl | Österreich

\*\*\*

Steinbeißer | Safranschaum | Spargel-Tomaten-Cassoulet | Gnocchi  
*Wolfish | saffron foam | asparagus and tomato cassoulet | gnocchi*  
2023 Riesling Geisser | Weingut Geisser | Pfalz | Deutschland

\*\*\*

Nougat-Baileys-Tarte | Rhababercoulis | Joghurt-Biskuit  
*Nougat and baileys tart | rhubarb coulis | yoghurt biscuit*  
Rhabarber Spritz daniel m(a)ttner

Menüpreis | menu cost  
3 Gänge | 3 course 49,00 €  
4 Gänge | 4 course 57,00 €

Weinbegleitung | wine accompaniment  
3 Gänge | 3 course 20,00 €  
4 Gänge | 4 course 25,00 €

Korrespondierende Weinbegleitung | corresponding wine  
Pro Gang 1 Glas Wein 0,1l, inklusive eines Prosecco Rosé  
*1 glass of wine 0,1l per course, including a Prosecco as an aperitif*  
(Änderung der Jahrgänge vorbehalten | *The vintages are subject to change*)