

Herbstmenü Autumn menu

Karamellisierter Ziegenkäse
Feigen | Cashewkerne | Baby Leaf
Caramelized goat's cheese | figs | cashews | baby leaf
2023 Riesling Geisser | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

Steinpilzcreme-Suppe | Croûtons | Serranostreifen
Cream of porcini mushroom soup | croûtons | serrano strips
2021 Grüner Veltliner Vom Haus | Österreich | Weinviertel | Weingut Pfaffl

Rosa gebratene Lammhüfte | Portwein-Jus
Möhren | Selleriecreme | Kartoffelwürfel
Pink roasted lamb rump | port wine jus | carrots | celery cream | diced potatoes
2020 Merlot Prodigio del Sole Puglia IGP | Italien | Apulien | Tagaro

Nougat Tarte | Birnenkompott | Weißer Schokoladencrumble
Nougat tart | pear compote | white chocolate crumble
2023 Strandgut Roséweincuvée | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

Menüpreis | menu cost
3 Gänge | 3 course 48,00 €
4 Gänge | 4 course 56,00 €

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 Spumante DOC | Cecilia Beretta | Italien
1 glass of wine 0,1l per course, including a Prosecco as an aperitif
(Änderung der Jahrgänge vorbehalten | *The vintages are subject to change*)