



Hausgemachter Aperitif

»FrühlingsErwachen«

Erdbeer-Basilikumsud mit Winzersekt aufgefüllt (alkoholfrei möglich)

€ 3,50



Unser Frühjahrsmenü

Suppenspielerei

in drei Varianten

Aal, Hummer & Grünkohl

Demeter Hochrippe

-Würfel fein geschmort im Vakuum-

mit Steckzwiebeln, Egerlingen,

& pürierten Erdäpfeln

Biene vs. Kuh

Kleines Süßes aus Honig & Milch

Menüpreis € 32,50

*a, c, d, g, k, h, j,

Weinempfehlung

2017

GRAUBURGUNDER Honigsack trocken

Weingut Bohnenstiel, Südliche Weinstraße - PFALZ

Ein 300 Jahre altes Weingut mit Tradition aber auch Innovation!

Dieser wunderbar nach reifer Birne und zarter Melone duftende Wein,

bietet zudem auch eine leichte Säure und einen zarten Schmelz.

Der körperreiche, wuchtige Wein, begleitet unsere aromenstarken Frühjahrsgerichte perfekt.

0,25 l | € 7,90