

## Menü „Gourmet“

Kalbstatar / Sesam / Geräucherte  
Aal-Crème

\*\*\*\*

Château de Corneilla  
Cavalcade Blanc,  
Côtes de Roussillon

\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln /  
Trüffelpüree / Mandarinensauce

\*\*\*\*

Chardonnay 2017,  
Spanien

\*\*\*\*

Rinderfilet / Rotkohlpüree /  
Apfel-Radieschen-Salat / Dijon-  
Dressing

\*\*\*\*

Malbec 2014 ,  
Cahors

\*\*\*\*

Bayerische Creme – Brûlée /  
Brombeeren-Sorbet / Orangen-  
Crumble

Gewürztraminer 2016,  
Alsac

4- Gang Menü – 69,00 € pro Person  
Menü mit Weinbegleitung – 95,00 € pro Person

**Gültig ab 07.02.2019**