



**Mittwoch, 15. Mai 2024**

**Gala- Dîner**

Garnele und Jacobsmuschel  
Ochsenmark

Pastinake  
Haselnuß

\*\*\*

Veloute von der Petersilienwurzel  
Petersilienpesto

\*\*\*

Erfrischung von Kalamansi  
und Joghurt

\*\*\*

**Brust von der Barbarieente**

Cassis- Pfeffersoße  
Zweierlei Spargel  
Sellerie, Erbse  
Süßkartoffel

\*\*\*

Himbeere, Rhabarber  
Weiße Schokolade



**Apéritif:**

**Candlelight € 5,20**

**Weinempfehlung:**


PFALZ

2022

**RIESLING Forster Stift ERSTE LAGE**, tr.  
Filigraner, harmonischer Riesling zurückhaltend  
in seiner Art. Saftig und leicht, dezentes  
Blütenaroma mit einer feinen, filigranen Säure  
Weingut Margarethenhof, Forst a. d. Weinstraße  
0,75 Fl. € 32,00 0,15 Gl. € 6,60

BADEN-KRAICHGAU

2020

**CUVÉE N° 1** Q.b.A. trocken   
Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder,  
St. Laurent und etwas Cabernet Sauvignon.  
Dunkle Beerenaromatik mit gut eingebundener  
Extrakt Süße. Feine Würze, samtweiche Tannine  
mit schön langanhaltendem Finale  
Ecovin-WG Klumpp, Bruchsal  
0,75 Fl. € 34,00 0,15 Gl. € 6,90



*Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern  
die Dokumentationsliste, auf der alle Speisen und Getränke  
hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.*