



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



Getränkete



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