



## 4-Gang-Menü

Schaumsuppe von der Pastinake  
mit Nordseekrabben und Meerrettich



Gebratene Jacobsmuscheln  
mit Vanille-Zitrus-Möhren und Chili-Honig

*2016 Riesling von der Fels - Weingut Keller - Rheinhessen 0,1 l*



“Zweierlei vom Wiesenkalb” auf Kürbis-Ingwerpüree,  
gebratenen Kräuter-Seitlingen und violetten Kartoffeln

*2015 US de la meng, trocken - Weingut Meyer Näckel - Ahr 0,1 l*



Buttermilchmousse mit Limette,  
Curry-Himbeeren und Schokoladen-Crunch

*Spumante Torbato - Weingut Sella Mosa - Sardinien 0,1 l*

48 €

3-Gang (ohne Jacobsmuschel)	38 €
Weinbegleitung	20 €