



## 's Abendmenü

## Weinbegleitung

Entenstopfleberparfait mit  
Essigzwetschgen 15,00€

0,1 l 2018 Riesling, Traditon

Schwertfischcanelloni mit Bamberger Hörnchen  
und Limonenmajo 10,00€

Philipp Kuhn

Birnen sorbet mit Melang Noir 3,50€

Filet und Kopf vom Milchkalb mit  
karamelisiertem Maisbrot 25,00€

0,1 l 2017 Cabernet Sauvignon, Astoria

Zwetschge und Nougat 9,50€

0,1 l 2017 Chardonnay Bourgogne

ODER

Agnes Paquet

kleine Rohmilchkäsevariation von  
Affineur Volker Waltmann

Menüpreis 59 €

Weinbegleitung 10€

## Wein des Monats

**2018 Riesling >Tradition> Pfalz, Philipp Kuhn**

... vom mehrfach ausgezeichneten Weingut Philipp Kuhn. Ein toller Basisriesling, der durch angenehme Frucht, zarten Schmelz und gutes Süße-Säure-Spiel überzeugt. Mit Düften nach reifen Äpfeln, Quitten, Weinbergpfirsich und Aprikose.

0,1 l 3,50 €

0,2 l 7,00 €

**2017 Cabernet Sauvignon >Icona> Astoria, Venezia Italien**

präsentiert sich dunkelrot mit schwarzem Kern.. Die Nase ist eine Liaison aus Frucht und Würze mit einem Hauch geschmorter grüner Paprika, die typisch für die Rebsorte ist. Am Gaumen reichlich Kirsche, mit Nelke und etwas Lorbeer. Das Mundgefühl des Rotweins ist straff und saftig.

0,1 l 3,50 €

0,2 l 7,00 €



## 's Genussempfehlung

### APERITIVEMPFEHLUNG

INGWER-GIN MIT FRISCHER ZITRONEN UND BASILIKUM	0,2 L € 5,90
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER	0,1 L € 6,50
PRISECCO -ROSENDUFTIG- ALKOHOLFREI ROSE-KRÄUTER	0,1 L € 4,90

### VORSPEISEN

KALBSBRIS MIT BEETE UND CHILLIHOLLANDAISE	€ 13,50
LACHS ZWEIERLEI MIT HERBST-KÜR.BIS	€ 15,00

### HAUPTSPEISEN

REH RÜCKEN MIT SPITZKOHL, BLUMENKOHLPÜREE UND ZWETSCHGEN	€ 25,50
WALLER FILET AUF BIRNENGRAUPEN UND BLUTWURSTCREME	€ 22,00
ZIEGENKÄSERAVIOLI <b>VEGI</b> MIT BUNTER BEETE	€ 15,00

### DESSERT

CREME BRULEE-DUO VANILLE UND SCHOKOLADENCREMBRULE MIT ZWETSCHGENSORBET	€ 8,00
ROHMILCHKÄSE FEINE VARIATION VON AFFINEUR VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN	€ 11,90