

Unsere Menüempfehlung

Zum Menü servieren wir hochwertige Markgräfler Weine aus der 0,75 Liter Flasche. Gerne dürfen Sie jederzeit die Weine glasweise bestellen.

Zum Aperitif empfehlen wir ein Glas „Cab Rosé“ Wein 0,1 l / 4,30

Carpaccio vom Rind mit Pfifferlingen und Parmesan 16,50

Weißer Burgunder trocken 2015 – *sortentypischer Markgräfler*
Weingut Dirk Brenneisen Egringen

0,1 l / 4,30

Fischsüppchen mit Safran und Knoblauchbrot 7,50

Sauvignon Blanc „Fume blanc“ 2014 – *der Sommer*
Weingut Franz Herbster Kirchhofen

0,1 l / 4,30

Kalbsfilet mit sautierten Pfifferlingen

mit Sommer-Gemüse und Risotto 35,50

Spätburgunder „Pinot Noir“ trocken 2012 – *leichter Pinot, ideal zum Kalb*
Winzergenossenschaft Laufen Altenberg

0,1 l / 3,50

Zwetschgen-Ragout mit schwarzem Pfeffer und Walnusseis 7,50

Weißer Burgunder „Beerenauslese“ 2009 – *der Klassiker*
Weingut Martin Waßmer Schlatt/Bad Krotzingen

0,1 l / 7,80

Menü € 61,00 / Menü mit Weinen 80,00 € (ohne Apero)

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.