

## 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.*