



## RESTAURANT

### MENU DE MARCHÉ

#### **YELLOW FIN TUNA & SÜDTIROLER MILCHKALB**

Crème und rosmariniertes Yellow Fin Tuna  
mit rosa gebratenem Milchkalbsrücken, Rucola und eingelegter Paprika

2017

*Vire-Clessé Tradition*

*Domaine de la Bongran, Clessé*

\*\*\*

#### **RIESEN GARNELEN & JAISERHOF SPARGEL**

Gegrillte Riesengarnelen mit lauwarmen Spargelsalat,  
fermentierten Radieschen und Holunderblüten-Vinaigrette

2020er

*2,4 Roséwein Cuvée trocken*

*Cuvée aus Trollinger Weißherbst und Spätburgunder Weißherbst*

*Weinmanufaktur Untertürkheim, Stuttgart*

\*\*\*

#### **FREILAND POULARDE & CHORIZO**

Gegrillte Maispouardenbrust mit geräucherter Polenta,  
gerösteter Zucchini und Chorizo-Thymian-Fond

2020er

*Spätburgunder „Hand in Hand“ Q.b.A trocken*

*Weingut Klumpp, Bruchsal*

\*\*\*

#### **CHEESECAKE & RHABARBER**

New York Cheesecake  
mit geschmortem Rhabarber und Gewürzeis

*Riesling Réserve Vintage*

*Sektkellerei Kessler*

3 Gang Menü (ohne Garnelen)	62
4 Gang Menü	76
3 Gang Weinbegleitung	35
4 Gang Weinbegleitung	48