

SOMMERFELD

Sonnenblumenkerncrustado, Piquillo-Paprika, Schafskäse, Taggiasca Olive, Rauke

Marinierte Gurke, Wachtelei, geräucherter Saiblingsrogen, Kopfsalat

Sanft gebeizter Saibling aus dem Spessart

Dashi-Beurre-Blanc, Radieschengewächse, Schnittlauch
2022 Scheurebe Fehlfarbe, Katharina Wechsler, Rheinhessen

Kohlrabi in Nussbutter gegart

gereifte Buttermilch, Petersiliencoulis, Rapssamen, eingelegte Zitrone
2020 Chardonnay »Les Sardines« Robert Denogent, Burgund

Zander auf der Haut gebraten

Edelfischessenz, Tomate, geröstete Leinsamen
1987 Bernkasteler Badstube Riesling, Weingut Kerpen, Mosel

Perlhuhn

Maultasche im eigenen Sud mit Roscoff Zwiebel

&

Leicht geräucherte Keule

Röstgeflügeljus, junge Artischocke, Steinchampignon, Wildkräutersalat
2017 Morgon »Côte du Py« Domaine Jean Foillard, Beaujolais

Karamellisierter Weinbergpfirsich

Schmandeis, Marconamandel, Thymianhonig
2004 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese, J.J. Prüm, Mosel

Kreppel & Zwetschge

Menü 149 €

Gefiltertes Wasser über den Abend: 8,50 € pro Person

Weinbegleitung Menü 72 €

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel: Girocard (EC), Visa, Mastercard, Bargeld