

### Unsere Weinempfehlung

2022

#### **Nußdorfer Bischofskreuz Chardonnay**

Deutscher Qualitätswein, trocken

Weingut Karl Pfaffmann

0,75 l 25,00 €

0,2 l 6,70 €

2021

#### **Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder Weißherbst**

Kabinett trocken, frisch, fruchtig, feinherb

Weingut Friedrich Kiefer

0,75 l 25,00 €

0,2 l 6,70 €

2020

#### **Walsheimer Silberberg**

Spätburgunder Rotwein, im Holzfass gereift, QbA trocken

Weingut Karl Pfaffmann

0,75 l 25,00 €

0,2 l 6,70 €

#### **Wildschinken**

mit Sellerie-Preiselbeersalat und Trüffelcrème

#### **Tranchen von der Hähnchenbrust**

mit Zuckerschoten-Karottensalat Walnuss und Ingwerdip

#### **Lachsspieße mit Ananas,**

Dörrobst Vinaigrette und Feldsalat

#### **Geräucherte Entenbrust**

mit Rotkohlsalat, Walnuss und Apfel

#### **Mozzarella**

mit gebratener Zucchini und gefülltem Anti Pasta Gemüse

#### **Brot, Butter und Schmalz**

Verschiedene frische und angemachte Salate

\*\*\*\*

#### **Wildcrèmesuppe**

mit Kräuterseitlingen

\*\*\*\*

#### **Entenbraten aus dem Rohr**

mit Traubensauce, Rotkraut und Kartoffelklößen

#### **Sauerbraten vom Hirsch**

mit eigener Sauce, Spätzle und Rosenkohl

#### **Zanderfilet mit Steinbeißerfilet**

dazu Rotweinsauce, Butterkohl und Drillinge

#### **Gemüsestrudel auf Blattspinat**

\*\*\*\*

#### **Lebkuchenmousse**

Zimt-mousse mit Aprikose

Weißes Schokoladenmousse mit Printe

Apfelbeignets mit Vanillesauce