



KARFREITAGS MENÜ

KNUSPRIG GEBACKENE EGLIFILETS

Serviert mit Schlosskartoffeln, Sauce Tartar und Rucolasalat Fr. 14.-

HAUSGEBEIZTER SAIBLING VOM KUNDELFINGERHOF

Serviert mit einem Türmchen von Pumpernickel und Meerrettich
Salatsträusschen und Orangen-Kräuter-Vinaigrette Fr. 18.-

RIESLINGSÜPPCHEN MIT HECHTKLÖSSCHEN

Rieslingschaumsüppchen mit Trauben und einem Hechtklösschen Fr. 11.-

DUETT VOM ZANDERFILET UND CRAB CAKE

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet und hausgemachtes Krebseküchlein,
begleitet von einer Limonen-Basilikumpesto, Morchelrisotto und Radieschen Fr. 44.-

WEISSES KAFFEEMOUSSE

Serviert mit einem Caramel-Drizzle und caramelisierten Haselnüssen Fr. 12.-

Menü komplett Fr. 79.-

AUS WALD UND WIESE

Gebratenes Lammrack gefüllt mit Apfelchutney serviert
mit einer Chalotten-Portweinsauce, Rucolarisotto
und glasiertes Gemüse Fr. 45.-

WEIN EMPFEHLUNG

Bonaparte Cuvée Rouge, Marechal Foch, Regent, Pinot Noir, Léon Millot, dl 7.70

Kerner « der Spezielle » Rheinriesling und Trollinger, dl 6.50