

**2017er Lehrensteinsfelder Steinacker, Riesling,
halbtrocken, Württemberg**

**Ackersalat mit geräuchertem
Hirschschinken**

**2016er Grauburgunder Classic, aromatisch,
harmonisch, frisch, Weingut Anselmann**

**Maronencremesuppe
mit Rote Beetestroh**

**2016er Durbacher Kochberg Spätburgunder
Weißherbst duftig, süffig,**

**Zanderfilet im knusprigen
Kartoffelmantel**

**2017er Anselmann Merlot, Pfalz, reife Kirschen,
Pflaumen und Rosenblätter**

**2016er Sasbachwaldener "Alde Gott", Spätburgun
Kabinett, geschmeidig, ausgewogen, trocken**

**Mit Gänsestopfleber gefülltes Perlhuhnbrüstchen,
auf Portweinsauce an Blattspinat
mit feinen Nudeln**

**Menü inklusive Weine, Mineralwasser
und offene Getränke pro Person 75,00 €**

Dessertvariation