

**Gültig 29.04.2021 – 05.05.2021**

**Wochen-Menü 1**

Bergischer Gemüsegarten  
Ziegenkäse-Schnitte/marinierte & eingelegte  
Beete/Rübchen/Kräuter/Rhabarber

\*\*\*\*\*

Französisches Lachsforellenfilet  
Kabeljau-Lauch-Roulade/geschmorte  
Zucchini/Karotten-Yuzu-Püree

\*\*\*\*\*

Erdbeere/Waldmeister/Kokosnuss

3 Gang Menü 26,90

**Weinempfehlung**

**2018 Weißburgunder**

trocken/Meier/Pfalz/Hainfeld-Kalkmergel

Duftet zart nach Nüssen und Birne, saftige Frucht mit  
filigraner, belebender Säure. mineralische Frische und gute  
Länge

8,30

**Wochen-Menü 2**

Ragout vom Eifeler Kaninchen  
Bergkäse-Bärlauch-Raviolo/  
Kohlrabi/Schmorzwiebeln

\*\*\*\*\*

Argentinisches Rumpsteak  
Ponzojus/Ofensellerie/Pfirsiche/Serrano-  
Böhnchen/Piemontesischer Kartoffel-Haselnuss-  
Kuchen

\*\*\*\*\*

Schokoladen-Karamell-Tartelette  
Maldon-Salz/Brombeere

3 Gang Menü 36,90

**Weinempfehlung**

**2019 Der kleine Bär Cuveé St. Laurent, Merlot**

trocken/Weingut Zeter/Pfalz/Deutschland

Verführerische Nase von Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren,  
Cassis, Waldboden, Unterholz, Kräuter und Veilchen. Am  
Gaumen füllig, saftig, viel Frucht, sehr samtig, total  
ausgewogen, sehr elegant, enormer Charme, zeigt Finesse  
und einen langen Nachhall

7,80

**Alle Gerichte aus den Menüs können auch einzeln bestellt werden.**

Natürlich könnt Ihr auch euren Lieblingswein Zuhause genießen,  
schaut einfach auf unsere Weinhandelsliste und bestellt den Wein mit.  
Alle Preise in Euro