



Menü

Happy Foie Gänseleber (ohne Stopfen) karamellisiert
mit hausgemachten Brioche,
Cranberry-Birnen-Chutney und Feldsalat
16.9 €

2022 **Blättertanz** Weißweincuvée, feinherb, Weingut Espenschied, Nahe

Kalbsbries gebraten, Rahm-Spitzkohl, Kartoffelkrapfen
und Portwein-Jus
*18.2 €

2023 **Traminer**, trocken, Gründerzeit, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Steinbuttfilet und Riesengarnele gebraten mit Artischockengemüse
und Feldsalat-Risotto
*29.7 €

2022er **Helios**, trocken, Rothes Gut Meißen, Sachsen

Rinderrücken gebraten, Spitzkohl und
getrüffelte Kartoffelkrapfen, Portwein-Jus
*33.5 € **LOW CARB**

2022 Einzylinder Cuvée, **Cabernet Sauvignon, Merlot**, Weingut Wasem, Rheinhessen

Eierschecke, Vanille Creme, Kirsch-Ragout und Sauerrahm-Eis
*12.8 € **REGIONAL**

2023, **Riesling Kabinett**, Gründerzeit, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 63 €	3- Gang Weinbegleitung 24 €
4- Gang 84 €	4- Gang Weinbegleitung 32 €
5- Gang 96 €	5- Gang Weinbegleitung 40 €

* Kennzeichnungen in der Menüfolge gelten als a la carte Preise,
***alle Speisen können auch einzeln bestellt werden**



Menu

Happy Foie goose liver (without stopper) caramelized
with homemade brioche,
cranberry-pear chutney and lamb's lettuce
*16.9 €

2022 Blättertanz white wine cuvée, semi-dry, Weingut Espenschied,

Fried veal sweetbreads, creamed pointed cabbage,
potato fritters and port wine jus
*18.2 €

2023 Traminer, dry, Gründerzeit, Weinhandwerk Meißen, Saxony

Gurnard fillet and king prawn fried with saffron fennel
and pumpkin seed risotto
*29.7 €

2022 Große Cuvée Grau-Weissburgunder DQW, dry, Weinhandwerk Meißen, Saxony

Roast beef loin, pointed cabbage and
potato fritters, port wine jus
*33.5 € **LOW CARB**

22022 Einzyylinder Cuvée, Cabernet Sauvignon, Merlot, Weingut Wasem, Rheinhessen

Egg pie, vanilla cream, Cherry ragout and
sour cream ice cream
*12.8 € **REGIONAL**

2023, Riesling Spätlese, Espenschied Winery, Nahe

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 63 €	3-course wine accompaniment 24 €
4-course 84 €	4-course wine accompaniment 22 €
5-course 96 €	5-course wine accompaniment 40 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

***All dishes can also be ordered individually**