

# Unser Menue im Januar

## **Feldsalat mit gebratenen Garnelen**

und Knoblauch-Dip

*Weinempfehlung: 2011er Weißer Burgunder trocken*

\*\*\*

## **Petersilienwurzelschaumsuppe**

mit Speckchips

*Weinempfehlung: 2010er Riesling STEINACKER trocken*

\*\*\*

## **Rehschnitzel**

Mit Rosenkohl, Nußspätzle und Wacholderrahm

*Weinempfehlung: 2009er Cabernet ° Merlot trocken*

\*\*\*

## **Gratinierte Citrusfrüchte**

mit hausgemachtem Sorbet

*Weinempfehlung: 2009er J! Scheurebe*

*Trockenbeerenauslese*

Menü mit 4 Gängen 37,50 €

Menü mit 3 Gängen 33,50 €

*Weinbegleitung: zum 3-Gang-Menü 9,00 €*  
*zum 4-Gang-Menü 11,50 €*

*Die Weinempfehlungen zum Menü werden in 0,1l serviert, die Beerenauslese in 0,05l*