

Mittwoch, 24. Juni 2026

Eismeergarnele
Jacobsmuschel
Allerlei vom Sommermais und Erbse

Schaumsüppchen von Brunnenkresse
Parmesanchip

Erfrischung von der Himbeere

Rücken vom Milchkalb

sanft rosa gebraten
Pistazienkruste
Portweinglace
Sellerie, Urkarotte
Süßkartoffel

„Frankfurter Kranz“



Aperitif

Candle light
0,1 Gl € 6,50

Weinempfehlung

PFALZ

2024

CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER tr.

Die gelbe saftige Steinobstfrucht prägt die Duft-Aromatik
Am Gaumen sehr klar fließend, kühl mit moderater Säure
Im Nachhall exotische und feinwürzige Anklänge
Weingut Kranz, Ilbesheim
0,75 Fl. € 32,00 0,15 Gl. € 6,80

NEUSIEDLERSEE-GOLS

2023

ST. LAURENT, trocken

St. Laurent ist eine Spielart des Pinot Noir.
Der Wein reift im gebrauchten Holzfass und wird sehr feinfruchtig
und hin zu einer zugänglichen Geschmeidigkeit ausgebaut.
Im Abgang mittelkräftig mit einer harmonischen Struktur.
WG Paul Achs, Gols
0,75 Fl. € 34,00 0,15 Gl. € 7,20

*Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern
die Dokumentationsliste, auf der alle Speisen und Getränke
hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.*



**Wir möchten Sie bitten, Ihren Restaurantbeleg
noch am selben Abend bei Ihrem
Servicemitarbeiter zu unterzeichnen.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe!**