

Mittwoch, 2. Juli 2025

Kabeljau in Olivenöl
und Thymian konfiert
Pflifferlinge, Blumenkohl
Senf, Molke

Cappuccino von Zitronengras und Kokos
Curryschaum, Wasabikracker

Erfrischung von Limette und Litschi

Barberie- Ente

die Brust rosa gebraten
Cassis- Pfeffersoße
Blaukrautpüree, grüne Böhnchen
Kartoffelnockerl

„Sacher Torte“



Aperitif
Hugo
0,1 Glas 6,90 €

Weinempfehlung

FRANKEN

2023

SILVANER „FREIRAUM“ trocken



Saftiger, eleganter Silvaner aus dem Escherndorfer Lump, in dem sich die Frucht von perfekt gereiften, gesunden Trauben widerspiegelt. Aromen von gelben Früchten und der „Lump-Muschelkalk“ zeichnen diesen Ausnahme-Silvaner.

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf
0,75 Fl. € 35,00 0,15 Gl. € 7,50

BADEN-BREISGAU

2021

SPÄTBURGUNDER Malterdinger VDP-Ortswein tr.

Im Bouquet verführerische Schwarzkirsche und zarte Kräutervürze. Saftig, elegant mit viel Druck am Gaumen. Leicht salzige Mineralität im Nachhall.

Weingut Huber, Malterdingen
0,75 Fl. € 49,00 0,15 Gl. € 9,80

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