



Das Weinhaus Menü

Tatar vom gebeizten Hering

Gurke, rote Zwiebel, Apfel-Meerrettich-Sorbet
Marinated herring tartare, cucumber, red onion, apple-horseradish sorbet

**2020er Schlossberg VDP.Großes Gewächs
Chardonnay trocken
Weingut Michel, Kaiserstuhl- Baden
89 €**

Kalbs-Consommé

Karotte, Sellerie, Tafelspitz-Praline
Veal consommé, carrot, celeriac, braised beef praline

Bratwurst von der Jakobsmuschel

Curry Ketchup, Kapern Mayonnaise
Scallop Bratwurst, curry ketchup, caper mayonnaise

**2022er Dalberger Ritterhölle
Riesling Kabinett feinherb
Prinz zu Salm-Salm, Wallhausen- Nahe
58 €**

Weißer Stangenspargel (Berderhof in Willich)

Düsseldorfer Senfrostbraten, Drillingen, Sauce Hollandaise
Striploin steak with mustard-crust, hollandaise sauce, asparagus

**2016er Spätburgunder - VDP.ORTSWEIN
Weingut Neipperg, Schwaigern- Württemberg
47 €**

Erdbeere-Joghurt

Mousse, Aperol-Spritz-Sorbet, Coulis
Strawberry-yogurt, mousse, Aperol spritz sorbet, strawberry coulis

2022er Silvaner Auslese*
Weingut Leipold, Volkkach- Franken
Glas 0,1 lt. 12 €**

oder

Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
Variation of french cheese, fig mustard, nuts, fruit loaf

**Twany Port 20 Jahre, Grahams
Glas 0,5 lt 13 €**

5 Gang Menü 145 € | 4 Gang Menü ohne Suppe 122 € | 4 Gang Menü ohne ZWG 112 €

Käse als Dessert 9 € Aufpreis

**Wie wäre es mit einer genussvollen Weinreise?
Oder bevorzugen Sie eine raffinierte alkoholfreie Getränkekreation?**

Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. / the prices include 19 % tax