

# Vegetarisches Lindenmenu

Kleiner Feldsalat 14  
mit eingelegten Pfifferlingen, Cranberry, Crouton  
Preiselbeer-Balsamico-Dressing

Château Minuty Cuvee Rosé , Provence, Frankreich

\*\*\*\*\*

Kokos-Limonen-Creme-Süppchen 8  
mit Zuckerschoten-Erdnussalat

Sauvignon blanc trocken, Philip Kuhn, Pfalz, Deutschland

\*\*\*\*\*

Cassoulette von Kartoffelgnocchis 18/24  
Pilzen, Rosenkohl, Radischen, Schwarzwurzel und Walnüssen

Fabelhaft, Niepoort, Douro, Portugal

\*\*\*\*\*

Kleiner Käseteller 10  
mit Früchtebrot, Feigensenf und Trauben

Taylor´s Late bottled Vintage Port 2016

oder

Tiramisu mit Lebkuchen verfeinert 10  
dazu Vanille-Zimt-Rum-Eis

Carron Karamell-Rumlikör, Böttchhof, Baden, Deutschland

**3 Gang Menu** (ohne Suppe) **37**  
plus Weinbegleitung 0,1l 14,5  
**4 Gang Menu** **44**  
plus Weinbegleitung 0,1l 20

Wenn Sie die Menus miteinander kombinieren möchten, gelten die a la carte Preise.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen ,wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

# Rischmeyer`s Menu

Gebeizte Jakobsmuschel 18  
auf Avocado-Schnittlauch-Creme  
Lachstatar, Rosa Pfeffer und Limone  
Weißer Burgunder trocken, Martin Wassmer, Baden, Deutschland

\*\*\*\*\*

Grünes Sellerie-Apfel-Süppchen 12  
mit gebratenem Rehfilet  
Riesling trocken, Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz, Deutschland

\*\*\*\*\*

Steinbuttfilet 28/36  
auf Champagner-Kraut  
Kartoffel-Püree mit Blutwurst und Röstzwiebeln  
Molassefels Chardonnay trocken, Brenneisen, Baden, Deutschland

oder

Gebratenes Kalbsfilet 36  
an Duett von Schwarzwurzel  
mit Pilzen, Brasato-Raviolo und Portweinbutter  
Grauer Burgunder trocken, Arndt Köbelin, Baden, Deutschland

oder

Hirschrücken 36  
an Petersilienwurzel, Rosenkohl, Rotkraut  
kleinen Mohn-Haselnuss-Spätzle  
Carthago, Mandarossa, Sizilien, Italien

\*\*\*\*\*

Gianduja-Karamell-Törtchen 10  
mit Banane und Eierlikör  
Muskatellersekt Extra Trocken, Weingut Faber, Baden, Deutschland

**3 Gang Menu** (ohne Suppe und Zwischengang) 48  
plus Weinbegleitung 0,1l 18  
**4 Gang Menu** (ohne Zwischengang) 56  
plus Weinbegleitung 0,1l 22  
**5 Gang Menu** (Fisch als Zwischengang) 76  
plus Weinbegleitung 0,1l 28

Wenn Sie die Menus miteinander kombinieren möchten, gelten die a la carte Preise.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.