

Lindenmenu

Tatar vom Rind 16
Olive, Feta, Wassermelone, Portulak
2020 "Philipp´s Rosé", trocken, Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland

Gurken-Buttermilch-Kaltschale 12
Wasabi, Kapern, Jakobsmuschel
2020 Auxerrois, feinherb, Winzergenossenschaft Wolfenweiler, Baden, Deutschland

Auf der Haut gebratener Zander 24/30
Schmorgurke, Koriander, Kartoffel-Gurken-Senf-Püree
2019 Pescatus, Burgundercuvée, trocken, Fischer, Baden, Deutschland

und/oder

Kaninchenfilet und Poulardenbrust 30
Südtiroler Speck, Bohnengemüse, flüssige Polenta
2019 Musbrugger, Graubrugunder, trocken, Ziereisen, Baden, Deutschland

Erdbeer-Kaltschale 12
Kokos, Waldmeister, Joghurt, Pistazie
Riesling Sekt, Weingut Faber, Baden, Deutschland

3 Gang Menu (ohne Suppe)	47
plus Weinbegleitung 0,1l	19
4 Gang Menu	55
plus Weinbegleitung 0,1l	23
5 Gang Menu	69
plus Weinbegleitung 0,1l	29

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

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.