

ZUM START

Überschäumend rosé , Ploder Rosenberg	€ 6,90
Franciacorta Brut rosé , Il Mosnel	€ 8,90
Muskatellersekt , Harkamp	€ 5,20
Isabellafrizzante , Söll	€ 5,20
hausgemachter Wermut	€ 4,00
Naturbier von der Brauerei Gratzter Ludwig Johann Hermann Diana Adelheid	€ 4,60
Thallers Hugo Isabellafrizzante, Hollersirup, Soda, Minze, Zitrone	€ 5,90
Vickis Passion Gölles Gin Passionsfrucht Orange	€ 9,00
alkoholfrei Verjus Hugo Verjus Frizzante, Hollersirup, Soda, Minze, Zitrone	€ 4,00
hausgemachte Limonade nach Empfehlung	€ 4,50

Nektar aus der Region

Pfirsich | Marille | Zwetschke | Erdbeere | Birne
Apfel | Apfel-Traube | Apfel-Quitte | Apfel-Aronia

HERBST AROMEN

M 4 Gänge: € 69 6 Gänge: € 89
Weinbegleitung € 39 Weinbegleitung € 51

5 Gänge: € 79 7 Gänge: € 99
Weinbegleitung € 45 Weinbegleitung € 57

E

Gedeck: € 5,50

N

Bio-Gänseleber „ungestopft“: + € 10
Käsegang: € 11

Ü

Die **Weinbegleitung** wird von Sommelière Vicki
harmonisch zu den Speisen abgestimmt
und präsentiert.

interessant - spannend - natürlich

Wir wünschen viel Vergnügen - Luis & Team

