

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

