

UNSER HUGOS-FRÜHLINGS-MENÜ

Apéritif	Chardonnay Sekt brut
Thunfisch Carpaccio, roh mariniertes Spargel, brasilianische Mango	2009 Grauburgunder Hugos Sonderedition
Jacobsmuschel & Pata Negra gebraten, Auszug, junge Erbsen, Sago	2008 Hasensprung Riesling
Leiterstück vom Bio-Rind Niedertemperatur-gegart, Blumenkohl, Gänsestopfleber und Morcheln	2007 Höllenbrand Spätburgunder
Erdbeere, Topfen und Waldmeister Knödel, Mousse, Eis	2007 Rieslaner Auslese

Menüpreis inklusive der begleitenden Weine vom Weingut Dreissigacker: € 112,-
Bitte reservieren Sie ihren exklusiven Tisch unter: +49 (0)30-26 02 12 63, Stichwort „Frühlings-Menü“