



## **Menü Ess-Klasse**

*inklusive begleitender Weine  
pro Person 69,00 €*

### ***Aperitif***

*Glas Lui Sekt extra trocken, Sleeve, Wachenheim*

### ***Tatar vom Erdinger Jungrind***

*Wasabicreme / geröstetes Malzbrot*

*Glas 2021 Bardolino Rosso, DOC, Castelnuovo, Veneto*

\*\*\*\*\*

### ***Knusprig gebackene Rotgarnelle auf Currylinsen***

*Krustentierschaum*

*Glas 2020 Mission Sud Edition d'Or XXXV, Les Producteurs Reunis, Gascogne*

\*\*\*\*\*

### ***Hausgemachte Ravioli von Ricotta & Pilzen***

*getrüffelte Petersiliensauce*

*Glas 2020 Roero Arneis, DOCG, San Silvestro, Piemont*

\*\*\*\*\*

### ***Backhendl vom Stubenküken***

*Sauce Hollandaise / Stangenspargel / neue Kartoffeln*

*Glas 2021 Silvaner Muschelkalk, VDP Ortswein, Volkach, Franken*

\*\*\*\*\*

### ***Geeister Rhabarberschaum***

*Vanilleeis / Erdbeeren*

*Glas Pinot Rosé Spumante Brut, Le Contesse, Veneto*