

## Frühlings Menü

*Variation vom Spargel*

**Neun Euro**

*dazu empfehlen wir Riesling 5cl zu 2,50€*

*Kohlrabicremesüppchen*

**Acht Euro**

*dazu empfehlen wir Bacchus 5cl zu 2,50€*

*Königsberger Klops und Rote Bete*

**Zwölf Euro**

*dazu empfehlen wir Weißburgunder 5cl zu 2,50€*

*Duett vom sächsischen Strohschwein mit Gurke und Gräupchen*

**Zweiundzwanzig Euro**

*dazu empfehlen wir Spätburgunder Weißherbst 5cl zu 2,70€*

*Quarkmousse mit Estragongeelee, Rhabarber und Walderdbeereis*

**Elf Euro**

*dazu empfehlen wir Traminer 5cl zu 2,50€*

**Empfehlung Menü 5 Gänge 57,00€**

**Empfehlung Menü 3 Gänge (Suppe, Hauptgang Dessert) 38,00 €**

*Komplettes Getränkebukett inkl. Tafelwasser 0,5l in der Karaffe für 13,00€*

*Natürlich bieten wir Ihnen wie gewohnt die Möglichkeit  
sich ein eigenes Menü zusammenzustellen!*

## Veggi – Menü

*Bunter Frühlingsalat mit Lausitzer Krümel*

**Neun Euro**

*dazu empfehlen wir Silvaner 5cl zu 2,20€*

*Spargelcremesuppe mit Einlage und Spargelchutney*

**Neun Euro**

*dazu empfehlen wir Riesling 5cl zu 2,50€*

*Kräuterrisotto mit Champignons*

**Sieben Euro**

*dazu empfehlen wir Sommerkind 5cl zu 2,40€*

*Quinoa- Grießtaler mit Radieschen und grünem Spargel*

**Achtzehn Euro**

*dazu empfehlen wir Scheurebe 5cl zu 2,50€*

*Erdbeere mit Joghurt und Minze*

**Zehn Euro**

*dazu empfehlen wir Kerner 5cl zu 2,40€*

**Empfehlung Menü 5 Gänge 47,00€**

**Empfehlung Menü 3 Gänge (Suppe, Hauptgang, Dessert) 34,00 €**

*Komplettes Getränkebukett inkl. Tafelwasser*

*0,5l in der Karaffe für 12,00€*

*Natürlich bieten wir Ihnen wie gewohnt die Möglichkeit  
sich ein eigenes Menü zusammenzustellen!*