



Winter
im FS



— *Aperitif* —

WINTER SECCO

Kirsche | Zimt-Knospen | Orange | Anis

— *Vorspeisen* —

KÄSEKNÖDEL

Knoblauch | Tamarillo | Parmesan | Zwiebel | Senf | Rahm | Weizen

OCHSENSCHWEIF

Möhre | Grieß | Ei | Portwein

— *Zwischengang* —

OMAS KLEINER KRAUTKOPF

Wirsing | Limosin-Rind | Eichel-Schwein | Dinkel | Muskat | Kartoffel

FEUERZANGENBOWLE

Apfel | Anis | Ei | Kirsche | Milch | Rum | Weizen | Zimtblüte

— *Hauptgang Fisch* —

DRACHENKOPF

Knollen Ziest | Quille | Lorbeer | Schwarzer-Knoblauch



— *Hauptgang Fleisch* —

WILDENTE

Kohlsprossen | Kerbelwurzel | Braterdampfklöße | Entenjuz

— *Pre dessert* —

WINTER-BALL

Zwetschge | Haselnuss | Macis | Buttermilch

— *Dessert* —

MANDEL & SPEKULATIUS

Beeren | Mandel | Weizen | Kakao | Rahm

— *Menüpreis pro Person* —

Zusammenstellung aus dem Menü nach Wahl

4 GANG 64.- €

(z.B Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Dessert)

6 GANG 89.- €

(z.B Vorspeise | Zwischengericht 1 & 2 | Hauptgang | Pre- , Dessert)

8 GANG 125.- €

Das gesamte kulinarische Schauspiel.



— Weinbegleitung —

DER WEIN

Eine Auswahl an überwiegend deutschen Weinen,
die sich hervorragend zu unseren Gerichten
korrespondierend präsentieren.

„Diese Weine befinden sich nur in dieser Begleitung“
da diese jeden Monat passend zu unseren Aromen
exklusiv ausgewählt werden.

— die Auswahl —

3 GANG BEGLEITUNG

0,1 L | 0,1 L | 0,1 L

22,90 €

4 GANG BEGLEITUNG

0,1 L | 0,1 L | 0,1 L | 0,1 L

29,90 €

5 GANG BEGLEITUNG

0,1L | 0,1 L | 0,1 L | 0,1 L | 0,1L

42,90 €

— und Ergänzung —

Sollte Ihnen einmal ein Wein so gut munden, dass Sie etwas
nachgeschenkt haben wollen, scheuen Sie sich nicht zu fragen.