



**6-Gang-Menü inklusive Amuse Gueule, Taittinger Champagner zur Begrüßung,  
Weinbegleitung, Tischgetränken (Wasser / AFG / Bier) – 150 € pro Person**

**Amuse Gueule**

Ziegenkäse / Tomate / Thymian  
Eigelb / Kaviar / Schnittlauch  
Pilztatar / Zwetschge / Süßkartoffel

\*\*\*

Taittinger Brut Reserve

**I**

Gebratenes Filet vom Zander aus dem Groß Schauerer See  
Rotkrautcreme / eingelegter Apfel / Tannenwipfelvinaigrette

\*\*\*

2020er

Chardonnay & Weißburgunder  
QbA, trocken  
Knipser, Pfalz

**II**

Erdapfelschaum / gebackenes Bio Ei / gehobelter Trüffel

\*\*\*

2018er

Chablis  
Joseph Drouhin, Burgund

**III**

Rauchaal aus der Manufaktur Köllnitz  
Ochsenmarkcreme / Blumenkohltextrur / Petersiliensud

\*\*\*

2020er „Edelsatz“

Laumersheimer Gewürztraminer & Riesling  
Philipp Kuhn, Pfalz

**IV**

Geschmorte Rehschulter  
Gänselebermousse / eingelegte Kirschen / Portweingelee / geröstetes Brioche

\*\*\*

2015er Amarone della Valpolicella

„Marne 180“  
Tedeschi, Venetien

**V**

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken  
Schwarzwurzelpüree / Zwiebelmarmelade / gebratene Pilze / Röstkartoffeln

\*\*\*

2017er

Assmannshäuser Höllenberg  
Spätburgunder VDP Erste Lage  
Kloster Eberbach

**VI**

Topfensoufflé  
Himbeersorbet / Zitronengel / Schokoladenganache

\*\*\*

2018er „Liebesspiel“

Bacchus & Muskateller  
Qualitätswein, fruchtsüß  
Lorenz & Söhne, Nahe