

# Menü

## Vorspeise

Wildkräutersalat | Ziegenfrischkäse

SSS

## Hauptgang

gebratenes Schweinefilet | Karotte & Speck |  
Bärlauchkartoffelpüree

SSS

## Dessert

Lavendel-Kirschtiramisu

Menüpreis pro Person 35 €

---

## Weinempfehlung

**2018 GEISENHEIMER RIESLING, trocken**  
**49POINT9, Rheingau**

Reife Frucht, feine Würze – hochreifes Lesegut und der Ausbau im kleinen Holzfass, ergeben ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Er ist klassisch strukturiert, mit großer aromatischer Dichte und Komplexität. Die alkoholische Gärung und der Ausbau erfolgt in Barriquefässern aus französischer Eiche. Der 2018er duftet nach Zitrusfrüchten, leicht exotisch, aber auch nach Orangenblüten und Vanille. Der noch junge Wein schmeckt kraftvoll, bleibt lang am Gaumen und zeigt viel Nachhall.

Limitierte Auflage.

0,75 25 €