

Aperitif Empfehlung

„Black Hugo“
Rieslingsekt mit Holunderbeere
und Minze

0,25l – 8,50 €

Wein Empfehlung

2024 Pinot Blanc „Bruno“ trocken
Weingut Karthäuser Hof / Mosel

0,2l – 9,-€

2022 Rotwein Cuvée „Black Print“ trocken
Weingut Markus Schneider / Pfalz

0,2l – 9,50€

Krimidinner

Beef & Lachstatar auf Rösti
an ausgesuchten Wildkräutersalaten mit Himbeer-Vinaigrette
Tomaten, Gurke, Pinienkernen und Croutons...
...wahlweise vegetarisch mit gratiniertem Ziegenkäse
und Ahornsirup

Steinpilzcremesüppchen
mit Dattel im Speckmantel

Frische Kürbisravioli mit steirischem Öl
gerösteten Kürbiskernen, geschmortem Hokkaido Kürbis
und gebratenen Kräuterseitlingen

oder

In Zitronen-Thymianbutter gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
dazu Stampfkartoffeln und buntes Gemüse

oder

Sous vide gegartes Roastbeef vom Rind
mit Parmesan-Knoblauchsauce
hausgemachten Herzoginkartoffeln und grünen Bohnen

Mousse von dunkler Schokolade
mit Orangenfilet-Sauce und Karamell Crunch