

ZUM ALTEN Wasserschloß

Menü

Winterliche Blattsalate mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette,
gratiniertem Ziegenkäse und Mango-Chutney
(A/G/J/L)



Kürbisscappuccino mit Milchschaum, gerösteten Körnern
und Kernöl
(A/C/G)



Rinderlende, rosa gebraten, mit Maronenkruste, glacierten Karotten,
Dauphinkartoffeln und Rotweinjus (A/C/G/I)

oder

Fischgrillteller mit Saibling, Kabeljau, Rotbarbe und Garnele
auf Lauchrisotto, Ofenkürbis und Weißweinsauce (A/D/G/I)



Topfenknöderl mit Nougatfüllung in Butter-Nuss Brösel
mit Amaretto Kirschen und Sauerrahmeis
(A/C/G)

Menüpreis:

59,00 €

Aperitifempfehlung

Bouvet, Cremat de Loire,
Brut Méthode traditionnelle

(0,1 l) 6,00 €

„Gin Basil“

(Liebl Gin Barrique -
Basilikum-Ingwer-Limo - Gurke

(0,2 l) 10,00 €

Fruchtsecco Apfel - Quitte (alkoholfrei)
Privatkelterei van Nahmen

(0,1 l) 4,00 €

Weinempfehlung

2021 Blanc de Noir
Weingut Haertel
Pfalz, Deutschland

0,20 l 8,90 €

0,50 l 19,80 €

0,75 l 25,00 €

2021 „1“ Uno, Primitivo di Manduria
Masseria La Volpe
Apulien, Italien

0,1 l 5,50 €

0,2 l 9,80 €

0,5 l 24,00 €

0,75 l 30,00 €

