

## Monatsmenü im September

- täglich ab 18.00 Uhr -

### **Medaillons vom Seeteufel mit knusprigem Serranoschinken und Salbei auf gelben Linsen**

2007 Rully 1er Cru Le Meix Cadot  
Domaine Dureuil-Janthial, Burgund

\*\*\*

### **Hummer mit Steinpilzen und Blumenkohl in Safranfond**

2005 Riesling Kalkofen G.C.  
Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

\*\*\*

### **Rosa gebratene Rehkeule in Gewürzjus mit jungem Fenchel und geschmortem Weizenrisotto**

2005 Crianza  
Bodegas Valduero, Ribera del Duero

\*\*\*

### **Gorgonzola mit Pfefferkirschen und Pinienkernkrokant**

1998 Riesling Auslese Josephshöfer lange Goldkapsel  
Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

\*\*\*

### **Mokkaparfait mit Cardamon und Rotweinbirne**

White Russian

Menüpreis 59,- €  
inklusive korrespondierender Weine 95,- €