

Donnerstag 01.08. und Freitag 02.08.

Abendkarte:

Zum Wein:

Käseplatte: Epoisses, Chaource, Comte, Ziegenfrischkäse und Brie 15,00 €

Vorspeisen:

**Karamellisierter Pfirsich im Prosciutto Mantel, Spargel in Apfel-Vinaigrette
und Sprossen Salat** 15,00 €

Austern an drei Saucen - 6 Stück 18,00 €

**Rote Beete Tatar an Wasabi-Mayonnaise und Gonsenheimer Wildkräuter
Salat** 14,00 €

Hauptgerichte:

Zarte Lammkeule in Rotwein geschmort an Waldpilzragout und Parmesan-Polenta 28,00 €

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta - Rote Beete Füllung an Orangen Sauce 26,00 €

Dessert:

Himbeertraum mit Baiser und Joghurt 8,50 €

Lemon Pie 7,50 €

3-Gänge Menü: 45,00 €