

# Winter Menü 2017/2018

## Currysuppe

mit Kaffirlimetten-Aromen  
und gerösteten Kürbiskernen  
vegetarisch/vegan

## Curry soup

with makrut lime aroma  
and roasted pumpkin seeds  
vegetarian/vegan

## Halbe Ente

mit Apfelkompott, Rotkraut  
und Schupfnudeln

## Half a duck

with apple compote, red cabbage  
and finger noodle dumplings

## „Weißes Mœlleux“

Weißes Schokoladenküchlein mit cremigem  
Kern und geeister dunkler Schokolade  
vegetarisch

## “White Mœlleux”

White chocolate cupcake with a creamy  
centre and iced dark chocolate  
vegetarian

**Menüpreis Menu price**  
ab 34,00 €

### Besondere Empfehlung: Veganes Süßkartoffel-Ragout

mit Mais, Karotten und Erdnüssen an bunter  
Getreidemischung und gebackenen Kichererbsen  
vegetarisch/vegan

### Special recommendation: Vegan sweet potato ragout

with corn, carrot and peanuts on a colourful  
bed of mixed grains and baked chickpeas  
vegetarian/vegan

## Passend zum Wintermenü Fitting accompaniments

### Aperitif

Fürst von Metternich  
Riesling Sekt Brut  
Feinperliger sortenreiner Riesling Sekt  
mit fruchtigen Aromen von Mandarine und Pfirsich

### Aperitif

Fürst von Metternich  
Riesling Sekt Brut  
Single variety Riesling sparkling wine with a fine effervescence  
and the fruity aromas of mandarin and peach

0,1 l · 5,50 € 0,75 l · 30,00 €

### Weinempfehlung

Cabernet Sauvignon & Merlot  
Bio Weingut Kesselring  
Pfalz  
Trocken, kräftiger und tiefdunkler Farbton. Der Duft  
nach reifen Beeren und samtweiche Cassis-Aromen  
am Gaumen machen diesen Bio-Wein zu einem  
wahrhaftigen Erlebnis

### Wine recommendation

Cabernet Sauvignon & Merlot  
Bio Weingut (Organic Winery) Kesselring  
Pfalz  
Dry, full-bodied and dark hue. The fragrance of ripe  
berries and velvety black currant aromas tantalise  
the palate, transforming this organic wine into  
a genuine experience

0,1 l · 3,30 € 0,25 l · 7,90 € 0,75 l · 25,00 €