

**Als besonderen Aperitif bieten wir an:**

Lillet Sekt Cocktail            0,1l Euro 7,50

**Unsere Weinempfehlungen:**

2017 Kauber Blüchertal Petite Arvine, trocken, Weingut Hillesheim            0,1l Euro 4,10  
2014 Spätburgunder Q.b.A., trocken, Weingut Ratzenberger            0,1l Euro 5,60

**Unser Schönburger Menü**

Roastbeef vom Rinderrücken  
auf Rettichsalat und geröstetem Pumpernickel

\*\*\*

Schaumsüppchen vom Frühlingslauch  
mit Kürbiskernkrokant-Buttercroûtons

\*\*\*

Ossobuco  
mit Kräuter-Gemüse-Gremolata

\*\*\*

Panna Cotta mit Brandy,  
Blutorangenkompott und Ahornsirup-Karamell

\*\*\*\*\*

Euro 48,00 pro Person  
Euro 38,00 pro Person als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise

**Auf Wunsch servieren wir 3 korrespondierende Weine zum 4-Gang-Menü: Euro 28,00**

**Unser Feinschmeckermenü**

Thunfischtatar mit Guacamole,  
Tomatensalsa und Crostini mit deutschem Kaviar

\*\*\*

Consommé von der Wachtel  
mit kleinem Waldpilzspießchen

\*\*\*

Gegrillte argentinische Rotgarnelen  
auf warmem Meeresspargelsalat und mildem Chili-Hummerschaum

\*\*\*

Irishes Lammkarree auf sautiertem Paprikagemüse  
und Oliven-Kartoffelstampf

\*\*\*

Schichttörtchen von Erdbeeren und Valrhona-Schokoladen-Mousse  
mit hausgemachtem weißen Minzeis

\*\*\*\*\*

Euro 76,00 pro Person  
Euro 62,00 pro Person als 4-Gang-Menü mit nur einer Vorspeise  
(kalt oder warm)

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen zum Feinschmeckermenü korrespondierende Weine**

3 korrespondierende Weine zum 4-Gang-Menü: Euro 28,00

4 korrespondierende Weine zum 5-Gang-Menü: Euro 37,00

**Das Feinschmeckermenü kann mittags bis 13.15 Uhr bestellt werden  
und abends bis 20.15 Uhr.**