

Menü 3. März 2018

Süßwasserfische

Forellentatar auf gelber Bete
2016 Weißwein-Cuvée

~~~

Fischfrikadellen mit Forellenkaviar und Kartoffelsalat  
*2015 Chardonnay trocken*

~~~

Fischeintopf mit Hecht, Steinbeisser und Karpfen
2017 Kesselliebe Neckarkarpfen Riesling feinherb

~~~

Zanderwürstchen auf Champagnerkraut  
*2014 Grauburgunder*

~~~

Variation vom Bodensee-Aal
2013 Spätburgunder

~~~

Süße Loreley  
*Branco*

**Allergene Inhaltsstoffe:**  
*Fisch, Gluten, Ei, Milch, Sulfit*