



## **„Alexander Ruhland-Menü“**

### **Zweierlei Brot mit Frischkäse und Butter**

#### **Gruß aus der Küche**

\*\*\*\*\*

#### **Sashimi vom Glen Douglas Lachs in Passionsfrucht-Buttermilch-Sud**

Mandel / Guacamole (18,90 €)

0,1l 2021 Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen, Domäne Wachau

\*\*\*\*\*

#### **Bäckle vom Hohenloher Schwein**

asiatisch / Teriyaki Sauce / Dumpling / Spitzkraut (25,90 €)

0,1l 2019 weißer Burgunder, Weingut Poss, Nahe

\*\*\*\*\*

#### **„Roastbeef Rossini“ nach Alexander (48,90 €)**

Jus / Sellerie / Mandel-Brokkoli / Kartoffelbällchen

0,1l Weingut Schloss Halbturm, Koenigsegg Rot 2015

\*\*\*\*\*

#### **Lauwarmer Schokoladenkuchen (14,90 €)**

Khaki / Kokos / Mandarine

\*\*\*\*\*

#### **Käseauswahl vom Kempter Käse-Affineur „Jamei-Laibspeis“ (15,90 €)**

Ausgezeichnet vom Gault Millau „Produzent des Jahres“ 2023

#### **5-Gang-Menü**

119,90 €

Korrespondierende Weinbegleitung (3mal 0,1 Wein und ein Espresso 31,- €)