



„Alexander Ruhland-Menü“

Zweierlei Brot mit Aufstrich und Butter

Gruß aus der Küche

Terrine vom Octopus (14,90 €)

Lauch / Stachelbeere / Melone / grüner Apfel
0,1l 2024 Weingut Landerer, Weißburgunder-Chardonnay

Gebratene St.Jakobsmuschel

Orangen-Fenchel / Dill / Radisle / Quinoa (25,90 €)
0,1l 2023 Weingut Aufrecht, Turteltaube

Rosa gebratenes Medaillon vom Rind im Heu-Rauchmantel gegart

(Bio-Heu von Jakob Rauh aus Zell) (38,90 €)

Rotweinjus / fermentierte Zwiebeln / Sellerie / Wildkräuter / Kartoffelterrinen
0,1l Weingut Schloss Halbturn, Koenigsegg Rot 2015

Creme Brûlée (14,90 €)

Aprikose / Tonkabohne / Heumilchschaum
oder

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

Ausgezeichnet vom Gault Millau „Produzent des Jahres“ 2023

4-Gang-Menü

89,90 €

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

„Löwen-Genuss in 3-Gängen“

Gruß aus der Küche

Yellow Fin Thunfisch (14,90 €)

Mango / Passionsfrucht-Tigre / Edamame
2023 Weingut Kränzelhof, Rose

Steak von der Kalbsoberschale (28,90 €)

Parmesan-Polenta / Brat-Pepperoni / Paprikagel
0,1l 2023 Baron de Ley, Rijoja weiß

Mango-Panna-Cotta (11,90 €)

Erdbeere / Rhabarber / Kokos

3-Gang-Menü

49,90 €

Weinpairing (2mal 0,1) und ein Espresso 19,- €