

## Muttertags-Menü

€

**Tatar vom Schottischen Label Rouge Lachs**  
Frankfurter Grüne Sauce | Limetten Crème Fraîche | Kaviar

2023 Hattenheim Riesling feinherb  
Weingut Balthasar Ress | Rheingau 0,1l – 7€

~

**Samtsuppe von Blumenkohl**  
Chile Shrimps | glacierte Linsen | weißer Portwein

2022 Godello „Sobre Lias“  
Valdesil | Valdeorras 0,1l – 11€

~

**Ingelheimer Stangenspargel**  
Pochiertes Bio-Ei | Sauce Hollandaise | Brunnenkresse

2016 Würzburg Stein Silvaner Grosses Gewächs  
Weingut Bürgerspital | Franken 0,1l – 15€

~

**Confierte Keule vom Kikok-Huhn**  
Getrüffelte Waldpilz-velouté | Kartoffel-Nussbutter-Püree | grüner Spargel

2021 Saumur rouge „Clos St.Florent“  
Domaine Langlois-Château | Loire 0,1l – 12€

~

**Frauensteiner Herzkirschen**  
Guanaja-Schokolade | Eierlikör | Gebrannte Mandel

Dry White Port  
Niepoort | Port 0,1l – 8€

5-Gang Menü	129
4-Gang Menü (ohne Spargel oder ohne Huhn)	104
3-Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	85