

**Gruseldinner „Jack the Ripper“
am 17.03.2023**



Unsere Weinempfehlung

„Rotes Schloss“ - Rotweincuvée trocken,
Weingut GA Heinrich, Heilbronn

„Weißes Schloss“ - Weißweincuvée halbtrocken,
Weingut Golter, Ilsfeld

Grauer Burgunder - Q.b.A trocken, Weingut Kiefer, Eichstetten

Rosé Saignée - trocken, Weingut Fürst zu Hohenlohe, Öhringen

4-Gang Menü


Antipastivariation dazu helles Landbaguette
und dunkles Sauerteigbaguette
(vegan & vegi möglich)

Tomatenessenz mit Frühlingsgemüse
und Bärlauchspätzle
(vegan ohne Spätzle)

Hauptgang zur Auswahl

Entenroulade mit Feigenfüllung, Rotkrautpüree und
Mandelkroketten

oder

Rote-Beete-Gnocchi mit Peperonata, Pinienkerne
und Limettenrucola 

Nougat-Crème brûlée mit Mango-Passionsfruchtragout
und Pistazieneis (vegan Sorbet statt Eis)