

# Menü des Monats

## **Carpaccio vom Kalb**

mit Würfel vom Büffelmozzarella  
und Feigenkonfit

*carpaccio of veal with buffalo mozzarella and confit of fig*

## **Cremesüppchen von der Spitzmorchel**

mit Nocken vom Kalbsfilet

*soup of black morel with veal filet*

## **Lammfilet im Pesto-Mantel**

auf Bohnenragout und  
Kartoffel-Trüffel-Gratin

*filet of lamb with pesto, beans and potato-truffle-gratin*

## **Rocher Mousse an Pistazieneis**

mit warmen Barolokirschen

*rocher mousse with warm cherries*

**4- Gang** € 40

**3- Gang** € 34

(Suppe-Hauptgang-Dessert)

**Hauptgang** € 25

## Unsere Weinempfehlung:

**2014 er Wachstetter**

Lemberger Q.b.A. trocken, Württemberg

€ 28