

# Genuss auf dem Land

## Spargelmenü

### BÄRLAUCH

Tatar vom Kalb mit Wildkräutersalat  
dazu Zwiebelsud & Apfel-Meerrettich-Eis

*2007* Jei-Jei Riesling Spätlese trocken, Weinfamilie Fendt, Mosel

---

### SCHNITTLAUCH

Leichtes Süsspchen vom Spargel mit Flusskrebs & Crème Fraîche

*2018* Sauvignon Blanc, Weingut Franz, Rheinhessen

---

### MORCHEL

Filet vom Rind  
mit Morchelhollandaise, Spargelgemüse & Macaire Kartoffeln

*2010* Pinot Noir TYP 2 Weingut Danner, Baden

---

### KAMPOTPFEFFER

Ruby Schokolade & Erdbeeren  
mit Vanillesauce & Perlmutterbaiser

*2012* Chardonnay Beerenauslese, Weingut Helmut Lang, Burgenland

Menü 62,00 EURO  
Weinbegleitung + 28,00 EURO

*Wir lieben und leben unsere Kräuter und Gewürze. Rund ums Jahr werden sie gehegt, gepflegt, getrocknet, eingelegt, gemahlen und geerntet. Darum rücken sie bei uns in den Vordergrund. Zu jedem gibt es eine kleine Geschichte zu erzählen...*

*Mit Liebe genießen.* Ihre Evelyn Walther // Chefin der Töpfe