

DIETER GRUBERT'S
KLEINES DEGUSTATIONSMENÜ

„SURF'N TURF APRIL 2012“
GÄNSESTOPFLEBER & TINTENFISCH
ROTE ZWIEBEL, SPARGEL, BASILIKUM & ANANAS 19 €
1999 EITELSBACHER KATHÄUSER HOFBERG RIESLING AUSLESE „S“
TYRELL, RUWER 0,1l 6 €

TANDOORI-LACHS MIT FRISCHEN MORCHELN
KRÄUTERRAHM & BÄRLAUCH 19 € / 32 €

2010 TWENTY SIX
BICKEL-STUMPF, FRANKEN 0,1l 6 €

RÜCKEN VOM IRISCHEN SALZWIESENLAMM
RAZ EL HANOUT, FETA & SPITZKOHL 19 € / 32 €

2006 BAROLO „ARGANTE“
RADICI, PIEMONT 0,1l 9 €

LAUWARMER VANILLE-TOPFEN-PUDDING
ORANGE & TONKABOHNENEIS 13 €

1998 STEINBERGER RIESLING SPÄTLESE, GOLDKAPSEL
KLOSTER EBERBACH, RHEINGAU 5cl 12 €

MENÜPREIS 60 €

WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ 32 € (1 GLAS PRO GANG)
IN OBIGER ABFOLGE

19. MAI DAS WEINGUT RUCK AUS IPHOFEN IST ZU GAST !
2. JUNI GROSSES SPARGELMENÜ MIT HERRN SÜRIE !

WIR WÜNSCHEN EINEN GENUSSVOLLEN ABEND !

DIETER GRUBERT'S
GROßES DEGUSTATIONSMENÜ

„SURF'N TURF APRIL 2012“
GÄNSESTOPFLEBER & TINTENFISCH
ROTE ZWIEBEL, SPARGEL, BASILIKUM & ANANAS 19 €
1999 EITELSBACHER KATHÄUSER HOFBERG RIESLING AUSLESE „S“
TYRELL, RUWER 0,1l 6 €

TANDOORI-LACHS MIT FRISCHEN MORCHELN
KRÄUTERRAHM & BÄRLAUCH 19 € / 32 €

2010 TWENTY SIX
BICKEL-STUMPF, FRANKEN 0,1l 6 €

MEDAILLON VOM ATLANTIK-STEINBUTT
RAUCHAAL, ROTER CURRY, TOMATE & BLATTSPINAT 19 € / 32 €

2007 SOAVE CLASSICO „LE RIVE“
SUAVIA, SOAVE 0,1l 8 €

RÜCKEN VOM IBERICO-SCHWEIN
GROBER SENF, CHAMPIGNONS, ERBSE & KAROTTE 19 € / 32 €

1996 CHATEAU BATAILLEY
MEDOC 0,1l 16 €

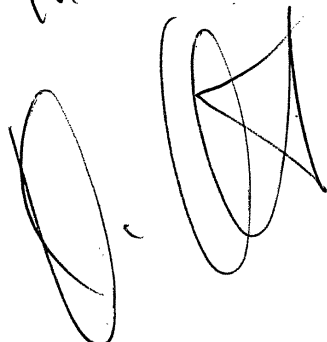
KÄSE DER BACKENSHOLZER ROHMILCHKÄSEREI
TOMATENKONFITÜRE 18 €

CONFERTER RHABARBER MIT BUTTERSTREUSEL
NOUGAT-LASAGNE & EIS VON SCHWARZER JOHANNISBEERE 13 €

1999 CHÂTEAU RIEUSSEC 1er CRU CLASSÉ
SAUTERNES 5cl 12 €

MENÜPREIS 90 €

WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ 46 € (1 GLAS PRO GANG)
IN OBIGER ABFOLGE

Vielen Dank
Für Ihren Besuch!


WIR BITTEN SIE HÖFLICHST, AUF SPONTANE RAUCHPAUSEN WÄHREND DES ESSENS ZU VERZICHTEN!
E-ZIGARETTEN SIND IM RESTAURANT NICHT GESTATTET. VIELEN DANK