



## Unsere Schlemmertipps und dazu korrespondierenden Weinvorschläge

**Duett von Lachs und Rotbarsch**  
auf Gemüsereis in Safran-Sahneauce  
mit Salaten der Saison

23,90€

dazu empfehlen wir

**2019 Müller-Thurgau Kabinett**

Rödelseer Küchenmeister RZ 9,7g/l S 5,5g/l

Weingut Michael Melber

0,25 l

4,60 €

0,1 l

3,00 €

**Brust und Keule von der Martinsgans**  
in einer Sauce von Thymian und Beifuß

dazu karameliertes Burgunderkraut und Kartoffelknödel<sup>5</sup> 26,60 €

dazu empfehlen wir

**2017 Rotwein-Cuvée trocken**

VDP Gutswein, RZ: 1,0g/l S: 5,6g/l

Weingut Weltner

0,25l

5,90 €

0,1l

4,40

Im ständigen Wechsel bieten wir Ihnen besondere Empfehlungen mit dem passenden Weinangebot dazu an. Kombinationen, die wir ausprobiert und für sehr harmonisch empfunden haben.