

# Aperitif und Weinbegleitung

# Unsere Menüempfehlung

## Gourmet-Menü

### Aperitif

Lillet Buck

### Weinbegleitung

#### Weingut Karl Friedrich Aust

Deutschland / Sachsen

Genussmensch Qualitätswein

Alkohol: 11,0% vol. Geschmack: Trocken

#### Weingut Schloss Proschwitz

Deutschland / Sachsen / Zadel

Rotweincuvée Moritz QbA VDP Gutswein Barrique

Alkohol: 13,0% vol. Geschmack: Trocken

oder

#### Maisel & Friends

Deutschland / Bayern / Bayreuth

IPA – India Pale Ale

Alkohol: 6,3% vol. Stammwürze: 14,4%

#### Caparzo

Moscadello di Montalcino DOC

Alkohol: 14,00% vol. Geschmack: Süß

## Gourmet-Menü 3.0

### Feuriger Suppenkasper

Tomatenkalttschale mit Basilikum-Parfait  
und Mozzarellataler

### Zugvogel

französische Entenbrust an Okraschoten-Salat  
mit karamellisierten Feigen

### Räucherei

rauchiges Rinderfilet mit Rauchkartoffeln  
und Räucherbutter

### Booster für Erwachsene

Passionsfrucht-Brûlée mit gegrilltem Ananastatar

## Menü-Preis

3-Gänge-Menü (Suppe/HG/Dessert) € 35,00

inklusive Weinbegleitung € 54,50

inklusive Weinbegleitung und Aperitif € 60,50

4-Gänge-Menü € 47,00

inklusive Weinbegleitung € 71,00

inklusive Weinbegleitung und Aperitif € 77,00

## WOLFGANG'S SPECIAL

Wolfgang's Pasta € 13,90

frische Linguine - laut Empfehlung des Küchenchefs

Wolfgang's Burger No. 2 € 13,90

200g hausgemachter Wildschwein-Burger /

Camembert / knackiger Salat / Tomate / Zwiebel

Preiselbeeren und Aprikosen-Ketchup

„Wolfgang's Dry Aged Rib Eye 200g € 26,50

inklusive einer Beilage & Sauce

nach Empfehlung

# Aperitif und Weinbegleitung

## Wolfgang´s-Menü

### Aperitif

PIMMS Cup

### Weinbegleitung

Hermann Zöller

Deutschland / Pfalz

Chardonnay Spätlese

Alkohol: 12,5% vol. Geschmack: Trocken

Weingut Schloss Proschwitz

Deutschland / Sachsen / Zadel

Weissburgunder Kabinett

Alkohol: 12,0% vol. Geschmack: Trocken

oder

Masseria Tagaro

Italien / Apulien

Spatus 13 Nero di Troia

Alkohol: 14,0% vol. Geschmack: Trocken

Caparzo

Moscadello di Montalcino DOC

Alkohol: 14,00% vol. Geschmack: Süß

# Unsere Menüempfehlung

## Wolfgang´s-Menü

Kürbissuppe mit Bacon  
und Pistazien

Caesar Salad

knackiger Salat mit Hähnchenstreifen, Croutons  
und Parmesan

gebratenes Schollenfilet

auf Apfel-Pastinaken-Püree und Stippe

oder

geschmortes Rinderbäckchen

an Wurzelgemüse mit Apfel-Pastinaken-Püree  
und Balsamico-Jus

### Dessertüberraschung

## Menü-Preis

2-Gänge-Menü (Suppe/HG oder HG/Dessert) € 27,00  
inklusive Weinbegleitung € 40,00  
inklusive Weinbegleitung und Aperitif € 46,00

3-Gänge-Menü (Suppe/HG/Dessert) € 33,00  
inklusive Weinbegleitung € 52,50  
inklusive Weinbegleitung und Aperitif € 58,50

4-Gänge-Menü € 42,50  
inklusive Weinbegleitung € 68,50  
inklusive Weinbegleitung und Aperitif € 74,50

## KIDS MENÜ

Wolfgang´s Hähnchen-Burger € 8,50  
mit knackigem Salat, Tomate

Penne € 5,90  
mit Tomatensauce und Parmesan

kleine Dessertüberraschung € 3,90

# Aperitif und Weinbegleitung

## Wolfgang´s-Menü

### Aperitif

Hugo Deluxe

### Weinbegleitung

Hermann Zöller

Deutschland / Pfalz

Chardonnay Spätlese

Alkohol: 12,5% vol. Geschmack: Trocken

Weingut Fritz Allendorf

Deutschland / Rheingau

Goethewein Winkeler Riesling

Alkohol: 12,5% vol. Geschmack: Trocken

Caparzo

Moscadello di Montalcino DOC

Alkohol: 14,00% vol. Geschmack: Süß

# Unsere Menüempfehlung

## Wolfgang´s-Menü

### -VEGETARISCH

Kürbissuppe  
und Pistazien

Caesar Salad

knackiger Salat mit Croutons und Parmesan

Gemüse Tajine

mit Joghurdip und Fladenbrot

### Dessertüberraschung

### Menü-Preis

<b>2-Gänge-Menü</b> (Suppe/HG oder HG/Dessert)	€ 18,00
<b>inklusive Weinbegleitung</b>	€ 31,00
<b>inklusive Weinbegleitung und Aperitif</b>	€ 37,00
<b>3-Gänge-Menü</b>	€ 23,00
<b>inklusive Weinbegleitung</b>	€ 42,50
<b>inklusive Weinbegleitung und Aperitif</b>	€ 48,50
<b>4-Gänge-Menü</b>	€ 29,50
<b>inklusive Weinbegleitung</b>	€ 55,50
<b>inklusive Weinbegleitung und Aperitif</b>	€ 61,50