

Außerdem inklusive

0,75l Peterstaler Gourmet Mineralwasser classic + Still  
0,25 l Apfelsaft

0,5l Alpirsbacher Spezial  
0,33l Alpirsbacher Pils  
0,33l Alpirsbacher Radler

Tasse Kaffee  
Espresso

Hausgebrannter Fuhrmann-Schnaps

## Tanne-Alm-Hüttenzauber



-lich Willkommen!

## Aperitif:

Erdbeerkelch

## Weißwein:

2022 Riesling "Lösswand"

Kabinett, trocken

Weingut Könninger, Baden

Elegantes, komplexes Aroma nach Zitrusfrüchten,  
Lebendige und erfrischende Säure.

2022 Weinsberger Ranzenberg, SANDSTEIN

Grauburgunder Kabinett, trocken

Dieser Wein hat eine besonders mineralische Note.  
Die Frucht sehr klar strukturiert, bei dezenter Säure.

## Roséwein:

2022 Rosé

Cuvée aus Spätburgunder und Cabernet Mitos

Qualitätswein, trocken

Weingut Könniger, Baden

Im Gaumen hinterlässt der Wein fruchtige Noten wie  
Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Aprikose.

## Rotwein:

2020 Pinot Noir

Qualitätswein, trocken

Winzergenossenschaft Oberkirch, Baden

Im Glas präsentiert er sich in kräftigem Ziegelrot;  
in der Nase zeigt sich eine leichte Vanillenote gepaart  
mit Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen;  
am Gaumen präsentieren sich eine pikante Säure  
und reife Tannine sowie eine komplexe Struktur;  
vielschichtiger Nachhall.

2019 FÜRSTENFASS DUNKELGRAF

Cuvée trocken

Qualitätswein im Holzfass gereift

Weinkellerei Hohenlohe eG

Eine Cuvée aus den Rebsorten Lemberger, Dornfelder  
und Merlot. Noten von Brombeere, Cassis, Sauerkirsche  
und grüner Paprika runden diesen Wein ab.

## Feinschmecker-Menü

Eine Kleinigkeit aus unserem Holzofen

Pide mit Tomatensalsa und Mozzarella

\*\*\*

Frisch aus unseren Wäldern

Hirschcarpaccio und Pfifferlingsmousse mit Malzbiergelee

Schalottenmarmelade, Lauchespuma, Karottenpüree

Speck-Croûtons und Rucolaöl

\*\*\*

Schmaus aus dem Wasser

Bouillabaisse mit marmoriertem Seeteufelrücken

gebratene Miesmuschel und sous vide gegarte Garnele

\*\*\*

Erfrischendes Sorbet

Heidelbeer-Lavendelsorbet

\*\*\*

Der Hauptgang kommt frisch vom Grill

Tomahawksteak, Schalottenjus

gegrillter Spargel mit Sauce Hollandaise

und neue Kartoffeln

\*\*\*

Harmonie von Erdbeere und Schokolade

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeergelee

auf Knusperboden, Limettengel, dunkle Crème Chantilly

Baiserdrops, marinierte Erdbeeren

karamellisierte weiße Schokolade

und Erdbeersorbet