

DREXLERS- Abendmenü *klassisch*

Amuse Bouche

Ratatouille

Tomatenessenz/ hausgemachter Mangalica- Schinken / Feigenöl
2021 Domaine Cauhapé „Geysir“, Henri Ramonteu, Jurançon / Frankreich

Geschmorte Petersilienwurzel

Fermentierter Selleriesud, Staudensellerie
2020 Grauburgunder „Löss“ bad. Landwein tr., Höfflin / Schambachhof (bioland) Bötzingen
Kaiserstuhl

Hausgemachte Rehmaultaschen (heimischen Reh)

Herbstpilze/ Erbsenmiso
2020 Chardonnay „Alte Reben“ QbA trocken, Claus Schneider, Weil / Markgräflerland

Bachforelle (Fischzucht Birnbaum)

Beurre Blanc/ Schmorgurke/ Senfsaat
2022 Riesling „vom Kalk“ QbA trocken, Jülg, Schweigen/ Pfalz

Zweierlei vom Limousin Rind (Metzgerei Gerteiser)

Grünes Bohnenpüree/ Mangold/ Rotezwiebeln
2018 MC Simonroth QbA tr. Rainer Schnaitmann (biodyn), Fellbach / Württemberg

Beeren Tarte/ Pfirsich/ Echtes Mädesüß

2018 Riesling Spätlese „Hütte“, von Hövel, Konz-Oberemmel / Mosel

6 Gang Menü 102,00€

(Bis 20:00 Uhr)

5 Gang Menü 90,00€

(ohne Petersilienwurzel/ Bis 20:30 Uhr)

4 Gang Menü 75,00€

(ohne Petersilienwurzel / ohne Maultaschen / Bis 20:30 Uhr)

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D`OR" (Mulhouse)

12,00€

Weinbegleitung 6 Gang Menü 49,00 €

Weinbegleitung 5 Gang Menü 41,00 €

Weinbegleitung 4 Gang Menü 32,00 €

Sehr verehrte Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein Harmonisches Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen. Bei Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter. Vielen Dank.

DREXLERS- Abendmenü *vegetarisch*

Amuse Bouche

Ratatouille

Tomatenessenz/ Büffelmozzarella (Büffelhof Steinwand) / Feigenöl

2021 Domaine Cauhapé „Geyser“, Henri Ramonteu, Jurançon / Frankreich

Geschmorte Petersilienwurzel

Fermentierter Selleriesud/ Staudensellerie

2020 Grauburgunder „Löss“ bad. Landwein tr., Höfflin / Schambachhof (bioland) Bötzingen

Kaiserstuhl

Hausgemachte Spinat- Giersch- Maultaschen

Herbstpilze/ Erbsenmiso

2020 Chardonnay „Alte Reben“ QbA trocken, Claus Schneider, Weil / Markgräflerland

Schmorgurke

Asiatischer Vinaigrette/ Rettich/ Pfirsich

2022 Riesling „vom Kalk“ QbA trocken, Jülg, Schweigen/ Pfalz

Kartoffelterrine

Gegrillte Paprika/ Haselnuss/ Koriander

2020 Lirac „Cuvée La Dame Rousse“ , Domaine de la Mordorée (demeter), Rhône / Frankreich

Beeren Tarte/ Pfirsich/ Echtes Mädesüß

2018 Riesling Spätlese „Hütte“, von Hövel, Konz-Oberemmel / Mosel

6 Gang Menü 102,00€

(Bis 20:00 Uhr)

5 Gang Menü 90,00€

(ohne Petersilienwurzel / Bis 20:30 Uhr)

4 Gang Menü 75,00€

(ohne Petersilienwurzel / ohne Maultaschen / Bis 20:30 Uhr)

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D`OR" (Mulhouse)

12,00€

Weinbegleitung 6 Gang Menü 49,00 €

Weinbegleitung 5 Gang Menü 41,00 €

Weinbegleitung 4 Gang Menü 32,00 €

Sehr verehrte Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein Harmonisches Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen. Bei Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter. Vielen Dank.