

## DREXLERS- Abendmenü *klassisch*

### Amuse Bouche

\*\*\*

### Topinambur

Shiitake/ Feldsalat

2022 Grüner Veltliner Federspiel „Frauenweingärten“, Frischengruber, Wachau / Österreich

15€

\*\*\*

### Maronen

Blaumohn/ Kürbis/ Aprikose/ Koriander

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

15€

\*\*\*

### Ragout vom Schönberg- Lamm (Landmetzgerei Gerteisern)

Safranpasta (DREXLERS- Nudelkeller) / Belperknolle/ hausgemachter Iberico- Pancetta

2020 Weissburgunder & Chardonnay „Malterdinger, Julian Huber, Malterdingen / Breisgau

25€/ 34€

\*\*\*

### Tatar und geräucherter Saibling (Fischzucht Birnbaum)

Petersilienwurzel

2021 Pinot Gris „Fumé“ QbA trocken, Knipser, Johannishof / Pfalz

26€/35€

\*\*\*

### Zweierlei vom Perlhuhn (Miéral)

Champignons/ Haferwurzel/ Spinat

2019 Lirac „Charles 1er“ Domaine R. Usseglio (demeter), Rhône / Frankreich

42€

\*\*\*

### Haselnuss/ Baumkuchen/ Quitte

2022 Muscat de Frontignan, Chateau de la Peyrade/ Languedoc

16€

**6 Gang Menü 114,00€**

(Bis 20:00 Uhr)

**5 Gang Menü 100,00€**

(ohne Maronen/ Bis 20:30 Uhr)

**4 Gang Menü 84,00€**

(ohne Maronen/ Ragout Bis 20:30 Uhr)

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D'OR" (Mulhouse)

14,00€

**Weinbegleitung 6 Gang Menü 52,00 €**

**Weinbegleitung 5 Gang Menü 44,00 €**

**Weinbegleitung 4 Gang Menü 35,00 €**

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

Vielen Dank.

# DREXLERS- Abendmenü *vegetarisch*

## Amuse Bouche

\*\*\*

## Topinambur

Shiitake/ Feldsalat

2022 Grüner Veltliner Federspiel „Frauenweingärten“, Frischengruber, Wachau / Österreich

15€

\*\*\*

## Maronen

Blaumohn/ Kürbis/ Aprikose/ Koriander

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

15€

\*\*\*

## Ragout von Kichererbsen

Hausgemachte Safranpasta/ Belperknolle

2020 Weissburgunder & Chardonnay „Malterdinger, Julian Huber, Malterdingen / Breisgau

25€/34€

\*\*\*

## Gebackenes Bio-Landei

Petersilienwurzel

2021 Pinot Gris „Fumé“ QbA trocken, Knipser, Johannishof / Pfalz

23€

\*\*\*

## Schloßberg- Pilzragout

Kartoffelknödel/ Haferwurzel/ Spinat

2019 Lirac „Charles 1er“ Domaine R. Usseglio (demeter), Rhône / Frankreich

35€

\*\*\*

## Haselnuss/ Baumkuchen/ Quitte

2022 Muscat de Frontignan, Chateau de la Peyrade/ Languedoc

16€

**6 Gang Menü 114,00€**

(Bis 20:00 Uhr)

**5 Gang Menü 100,00€**

(ohne Maronen/ Bis 20:30 Uhr)

**4 Gang Menü 84,00€**

(ohne Maronen/ Ragout Bis 20:30 Uhr)

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D'OR" (Mulhouse)

14,00€

**Weinbegleitung 6 Gang Menü 52,00 €**

**Weinbegleitung 5 Gang Menü 44,00 €**

**Weinbegleitung 4 Gang Menü 35,00 €**

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