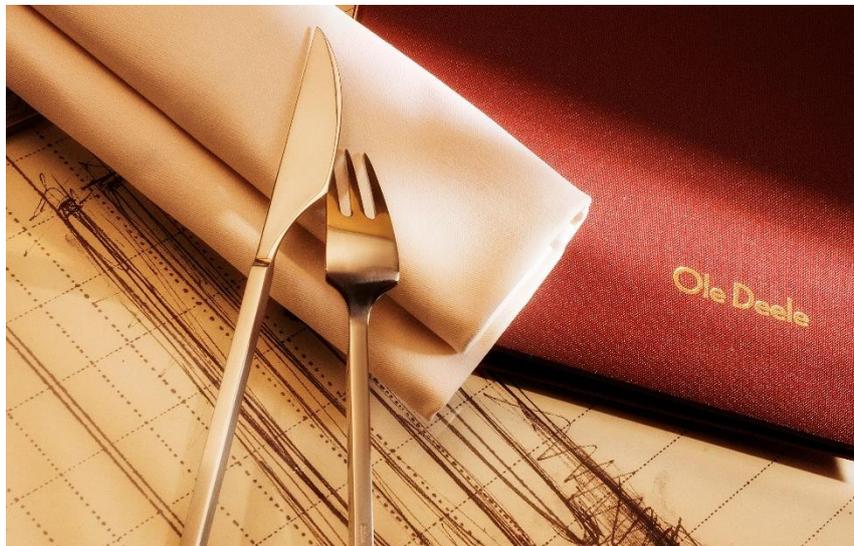


# Ole Deelee



HOTEL · RESTAURANT

<b>Ungestopfte Bio-Gänseleber</b>	Bittersalate, weiße Schokolade, Apfel
<b>Hummercocktail</b>	Ölfrucht, Zitrus, Romanasalat
<b>Maultasche</b>	Bärlauch, Zwiebel, Bergamotte
<b>Adlerfisch</b>	Leipziger Allerlei
<b>Spargel</b>	Kalbsherz, Hollandaise, neue Kartoffel, weisses und gelbes Zitronenschalenpüree
<b>Challans-Ente</b>	Rote und Grüne Mole, Mais, Granatapfel
<b>Käse vom Wagen</b>	Volker Waltmann, Erlangen Bernhard Gruber, Riegersburg
<b>Rhababer</b>	Schokolade, Verbene, Sauerklee
<b>Honig</b>	Tagetes, Pollen, Karamell

#### Menü

4 Gänge	89,00 EUR
5 Gänge	99,00 EUR
6 Gänge	109,00 EUR
7 Gänge	119,00 EUR
8 Gänge	129,00 EUR
9 Gänge	139,00 EUR

**Die DeeLe**

# „Welcher ist Ihr Lieblingswein?“

Diese Frage wird mir oft gestellt. Meistens antworte ich: Ich habe keinen.

Zu vielfältig sind die Bedingungen, um nur einen Wein aus der beinahe unendlichen Menge auszuwählen, weil zu viele Faktoren mein Geschmackserlebnis maßgeblich beeinflussen: die Jahreszeit, die Tageszeit, zu welchem Essen der Wein getrunken wurde, meine Gesellschaft und natürlich die Stimmung, in der ich war. Und so kommt es, dass ein und derselbe Wein zu unterschiedlichen Gelegenheiten anders schmeckt.

Trotzdem gibt es immer wieder einen Wein der mich begeistert und mir stärker in Erinnerung bleibt als andere. Meistens bis ich einen anderen entdecke ...

Machen Sie sich auf eine kleine Entdeckungsreise und erkunden Sie die Weinkarte oder lassen Sie sich korrespondierend zum von Ihnen gewählten Menü die Weine von uns empfehlen.

## Menübegleitung glasweise:

Zum Viergangmenü:	49,00 EUR
Zum Fünfgangmenü:	59,00 EUR
Zum Sechsgangmenü:	69,00 EUR
Zum Siebengangmenü:	79,00 EUR
Zum Achtgangmenü:	89,00 EUR
Zum Neungangmenü:	99,00 EUR

Sehr zum Wohle!

Ihr

Oliver Fabris

# Die Deele