

Speisekarte

Knoblauch-Dip mit Brot	3,20 EUR
knusprige Kartoffelspalten, Trauben, marinierte Pilze, Tomaten, geröstete Kürbiskerne und Parmesan auf gemischten Blattsalaten mit heller Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot	14,80 EUR
kleiner gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	7,50 EUR
großer gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	9,50 EUR
Cappelletti mit Büffel-Parmesan und Ricottafüllung, gelbe Tomaten, Zucchini, Rauke, Tomatenrelish, Basilikumricotta, geröstete Mandeln, Beilagensalat	15,20 EUR
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Salat	8,90 EUR
Schweinefleisch in süß-pikanter Chilimarinade mit Bratkartoffeln und Salat	14,30 EUR
geröstetes Ofengemüse und Cherrytomaten, Babymozzarella, Rauke auf Tortiglioni mit einem Möhren-Basilikumpesto, Zitrus-Honignüsse, Beilagensalat	13,80 EUR
Seelachsfilet im knusprigen Pankomantel auf einem warmen Bohnensalat mit Cherrytomaten, gerösteten Haselnüssen und frischen Kräutern, kleine Ofenkartoffeln mit Zitruschmand	17,80 EUR
Wildscheingulasch in Balsamico-Rotweinsauce mit Schalotten und Champignons, knusprigen Polenta-Kräuterecken und karamellisierten Petersilienwurzeln, Beilagensalat	18,80 EUR
zarter Rehbraten in Hagebutten-Rotweinsauce, geröstete Hokkaidokürbisspalten, gebratene Gnocchi mit Pestofüllung und gemischten Pilzen, Beilagensalat	19,60 EUR

alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing oder Balsamico-Honig-Senf-Vinaigrette)

Extra Brot zu allen Gerichten 1,00 EUR

Weinempfehlung:

Chardonnay 2019

Weingut: Les Costieres des Pomerols

Traube: 100 % Chardonnay

Geschmeidiger, voller Chardonnay aus dem Languedoc mit viel Aromen und Körper. Noten von Pfirsichen, Melonen, Butter und Nüssen. Der Chardonnay Beauvignac bleibt trotz seines Volumens frisch und lebendig im Mund. Feine goldgelbe Farbe, in der Nase viel tropisches Obst, Noten von Ananas und Nüssen mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen voll und angenehm in Balance mit im Abgang wieder viel Frucht.

0,2 l..... 5,40 €

Flasche.....18,90 €