

Speisekarte

Knoblauch-Dip mit Brot	3,20 EUR
Rote Bete mit Hirtenkäse gratiniert, karamellisierten Birnen, Zitrus-Honignüssen, marinierten Champignons, Tomaten, Möhren auf gemischtem Blattsalat 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 Rote Bete Ricottafüllung und Black Tiger Garnelen mit Porree, Äpfeln und Belugalinsen in einer Dill-Sahnesauce, Rauke-Kürbiskernpesto, Beilagensalat (geht auch vegetarisch)	15,20 EUR
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Salat	8,90 EUR
Schweinefleisch in süß-pikanter Chilimarinade mit Bratkartoffeln und Salat	14,30 EUR
Kartoffel-Kürbisplätzchen auf gerösteten Sesam-Möhren mit veganem Kräuterschmand, gebratenen Kräuterseitlingen, Petersilien-Haselnußpesto, Beilagensalat	13,80 EUR
gebratenes Zanderfilet mit buntem Spitzpaprika und Möhren-Basilikumpesto auf Spaghettikürbis in Weißwein-Sahnesauce, kleine Ofenkartoffeln mit frischen Kräutern, Beilagensalat	18,50 EUR
Kikok Hähnchenkeulensteak (ohne Knochen) mit Petersilien-Haselnußpesto auf geschmorten Paprika, Zucchini, Oliven und Tomaten in Basilikum-Sahnesauce, kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Beilagensalat	18,40 EUR
Wildschweinbraten in kräftiger Rotwein-Balsamicosauce auf Kartoffel-Kürbispüree, gerösteter Sellerie und warmer Rotkohlsalat mit Äpfeln und Mandeln	18,90 EUR

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

Extra Brot zu allen Gerichten 1,00 EUR

Weinempfehlungen:

Grauburgunder Trocken 2020

Weingut: Weingut Paul Anheuser

Traube: 100 % Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,2%

Geschmack: sortentypischer Grauburgunder mit einem feinen Duft, schöner Frucht und vollmundigem Geschmack. Ideal für Liebhaber trockener, weicher Weine da die Säure harmonisch eingebunden ist. Der ideale Begleiter zu allen Gerichten.

0,2 l..... 5,40 € Flasche.....18,90 €

Cabernet Sauvignon-Beauvignac IGP 2018/19

Weingut: Les Costieres de Pomerols

Traube: 100 % Cabernet Sauvignon

Granatrot, mit zarten rubinroten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzen Johannis- und Brombeeren neben herzhaften Noten von Gewürzen, die sich im Gaumen wiederfinden. Eleganter und geschmeidiger Körper.

0,2 l.....5,40 € Flasche.....18,90 €