

Speisekarte

Knoblauch-Dip mit Brot	3,20 EUR
samtige Rote Bete Suppe mit Petersilien-Zitrusschmand und gerösteten Kürbiskernen (Vegan), selbstgebackenes Brot	4,50 Euro
Rote Bete und Birnen mit Hirtenkäse gratiniert auf gemischten Blattsalaten, Möhren, Champignons, Gurken, Radieschen und einer Apfel-Balsamicovinaigrette, Sonnenblumenkerne, 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 Steinpilz- Ricotta- Kräuterfüllung, gerösteten Pastinaken, Petersilienwurzeln und Sellerie in einer Rahmsauce mit Rauke-Kürbiskernpesto, karamellisierten Äpfeln, Beilagensalat	15,20 EUR
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Salat	9,50 EUR
Schweinefleisch in süß-pikanter Chilimarinade mit Bratkartoffeln und Salat	14,80 EUR
Hähnchenbrust mit gerösteten Haselnüssen auf gemischten Pilzen in einer Kräuterrahmsauce, Kartoffel-Sellerieg'röstel, Beilagensalat	17,50 EUR
Seehechtfilet auf Spaghettikürbis und Cherrytomaten in einer Basilikum-Weißwein-Sahnesauce, Paprikapesto, gebratenen Polenta Gnocchi, Beilagensalat	17,90 EUR
gebratene Hirschwürstchen mit geschmorten Zwiebeln, Apfelrotkohl und karamellierte Süßkartoffeln mit grobem Pfeffer, Beilagensalat	16,80 EUR

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

Extra Brot zu allen Gerichten 1,00 EUR

Weinempfehlungen:

Bianco Puglia IGP 2020

Weingut: Luccarelli, Apulien

Traube: 50 % Chardonnay, 50 % Malvasia Bianco

Aromatischer Pfirsich, weiße Früchte und florale Noten lässt das Bouquet dieser Cuvée erkennen.

Die strohgelbe Farbe mit den grünlichen Reflexen lässt bereits auf den frischen, knackigen Geschmack schließen, der wunderbar sanft abgerundet wird.

0,2 l..... 5,40 € Flasche.....18,90 €

Montaria Reserva 2019/2020

Weingut:Herdalede Candeeira, Portugal

Traube: Syrah, Aragonez, Trincadeira

Rotweincuvée der über 7 Monate in kleinen Barriquefässern ausgebaut wurde
Violettes, sehr dichtes Farbspiel. Waldbeeren und dunkle Schokolade in Aroma und Geschmack. Ein Wein mit Biss, Länge und Klasse!

0,2 l.....5,40 € Flasche.....18,90 €