

**cremige Kartoffel-Selleriesuppe** mit gebratenen  
Birnenspalten und Mettendchen, selbstgebackenes Brot  
**4,00 Euro**

**Garnelen (ohne Schale)** mit frischem Chili und Gemüse-  
streifen (Zucchini, Porree, Möhren, Paprika) in einer  
Kokosmilch-Limettensauce mit rotem Curry verfeinert,  
Beilagensalat **10,50 Euro**

**Maispouardenbrust** mit einer Ziegenfrischkäsefüllung  
in einer cremigen Tomaten-Basilikumsauce mit Zucchini  
auf Fussilnudeln mit einem Beilagensalat **13,00 Euro**

**Kalbsgeschnetzeltes aus der Hüfte** mit Äpfeln und  
Champignons in einer Salbeisahnesauce mit Kartoffel-  
Kräuterplätzchen und einem Beilagensalat **13,50 Euro**

**Schollenfilet** in Polentakruste auf Blumenkohl in einer  
Weißweinsauce mit viel frischem Dill und kleine Kartoffeln  
aus der Pfanne mit Frühlingszwiebeln **12,50 Euro**

**mariniertes Kaninchenrückenfilet** auf Belugalinsen in  
einer hellen Balsamicosauce mit einer Feigen-Oliven-  
Walnusstapenade und Bratkartoffeln **13,50 Euro**

### **Weinempfehlung:**

#### **Portada Tinto 2007 Vinho Regional Extremadura**

Weingut: DFJ Vinhos Portugal

Traube: 50% Castelao Frances, 20% Tinta Miuda,  
20% Camarate, 10% Trinc.Preta

### **Beschreibung:**

Das dunkle Ziegelrot funkelt im Glas und ein Bukett  
von Kräutern und betonter Frucht erfreut die Nase.  
Dieser typische Portugiese der 3 Monate in  
portugiesischer Eiche ausgebaut wird, ist ein echter  
Gaumenschmeichler und präsentiert sich im Mund  
mit Aromen von Kirsche und Brombeere mit leichten  
Röstnoten und einem Finale, welches von einer  
Schokowürze umspielt wird.

**0,2l 4,40 Euro**

**0,75 15,40 Euro**