

**Miesmuscheln (ohne Schale)** mit frischem Chili und Lauch in einer Orangensahnesauce auf Bavettenudeln, Beilagensalat  
**13,50 Euro**

**Cappelletti mit einer Blutwurstfüllung** mit Belugalinsen in einer Balsamico-Sahnesauce, Rauke, geschmorte Äpfel und ein Petersilien-Kürbiskernpesto, Beilagensalat  
**14,50 Euro**

**Kasseler Lachse** mit Schalotten, getrockneten Tomaten und Äpfeln in einer Dijon-Senf-Sahnesauce, Bratkartoffeln, Beilagensalat  
**14,50 Euro**

**Kabeljaufilet** in knuspriger Polentapanierung auf Spaghettikürbis in Weißwein-Basilikumsahnesauce und krosse Kartoffelspalten  
**15,50 Euro**

**Hirschrollbraten** in Cassis-Rotweinsauce auf geschmortem Wurzelgemüse mit Kartoffel-Selleriepüree, Beilagensalat  
**16,50Euro**

**Weinempfehlung:**

**Weißburgunder Trocken 2016**

Weingut: Weingut Paul Anheuser

Traube: 100 % Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12%

Geschmack: fruchtiger aromatischer typischer

Weißburgunder mit sehr harmonischer Säure

und einem Aroma von Pfirsich und Melone.

Der ideale Begleiter zu allen leichten Gerichten.

**0,2 l..... 5,10 €      Flasche.....17,90 €**

**Zweigelt Merlot Cuvee 2014**

Weingut: Höllerer Österreich

Traube: 60% Zweigelt, 40% Merlot

Alkoholgehalt: 13,5%

Ein Cuvee aus der österreichischen Rotweinsorte ZWEIGELT sowie dem kleinen Bruder MERLOT. Der kleine Bruder verleiht diesem Wein die fruchtige Note, die Leichtigkeit, die Finesse. Intensive kernige Röstaromen hallen in diesem Wein wieder und sorgen für eine Wohlfühl-Atmosphäre. Ein klassisch-eleganter Rotwein, der jedes Beisammensein zum Fest macht.

**0,2 l..... 4,90 €      Flasche.....17,20 €**

**Miesmuscheln (ohne Schale)** mit frischem Chili und Lauch in einer Orangensahnesauce auf Bavettenudeln, Beilagensalat  
**13,50 Euro**

**Cappelletti mit einer Blutwurstfüllung** mit Belugalinsen in einer Balsamico-Sahnesauce, Rauke, geschmorte Äpfel und ein Petersilien-Kürbiskernpesto, Beilagensalat  
**14,50 Euro**

**Kasseler Lachse** mit Schalotten, getrockneten Tomaten und Äpfeln in einer Dijon-Senf-Sahnesauce, Bratkartoffeln, Beilagensalat  
**14,50 Euro**

**Kabeljaufilet** in knuspriger Polentapanierung auf Spaghettikürbis in Weißwein-Basilikumsahnesauce und krosse Kartoffelspalten  
**15,50 Euro**

**Hirschrollbraten** in Cassis-Rotweinsauce auf geschmortem Wurzelgemüse mit Kartoffel-Selleriepüree, Beilagensalat  
**16,50Euro**

**Weinempfehlung:**

**Weißburgunder Trocken 2016**

Weingut: Weingut Paul Anheuser

Traube: 100 % Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12%

Geschmack: fruchtiger aromatischer typischer

Weißburgunder mit sehr harmonischer Säure

und einem Aroma von Pfirsich und Melone.

Der ideale Begleiter zu allen leichten Gerichten.

**0,2 l..... 5,10 €      Flasche.....17,90 €**

**Zweigelt Merlot Cuvee 2014**

Weingut: Höllerer Österreich

Traube: 60% Zweigelt, 40% Merlot

Alkoholgehalt: 13,5%

Ein Cuvee aus der österreichischen Rotweinsorte ZWEIGELT sowie dem kleinen Bruder MERLOT. Der kleine Bruder verleiht diesem Wein die fruchtige Note, die Leichtigkeit, die Finesse. Intensive kernige Röstaromen hallen in diesem Wein wieder und sorgen für eine Wohlfühl-Atmosphäre. Ein klassisch-eleganter Rotwein, der jedes Beisammensein zum Fest macht.

**0,2 l..... 4,90 €      Flasche.....17,20 €**