

**knusprige Camemberttaler** auf Feldsalat mit Birnen, Champignons, gerösteter Roter Bete, Kürbiskernen und einer Beeren-Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot **13,80 Euro**

**Cappelletti mit einer Rote-Bete-Frischkäsefüllung**, geröstetem Wurzelgemüse, Äpfeln, Rauke, Parmesan und einem Petersilien-Haselnusspesto, Beilagensalat **14,50 Euro**

**Wildschweingulasch** mit Schalotten und Champignons in einer kräftigen Rotwein-Balsamicosauce, warmem Rotkohlsalat mit einer Walnuss-Balsamicovinaigrette, Gnocchi aus der Pfanne **16,50 Euro**

**Rotbarschfilet** in Polentakruste auf geschmortem Fenchel und Paprika in einer Oliven-Balsamico-Weißweinsauce, Kräuterzartweizen und einem Beilagensalat **15,50 Euro**

**Zarte Schweinebäckchen** in einer Honig-Thymian-Weißwein-Sahnesauce auf geschmortem Spitzkohl mit knusprigen Bratkartoffeln **16,50 Euro**

**Flank Steak** in Teriyaki Marinade auf Erbsenpüree mit Balsamico-Rotweinzwiebeln und geschmorten Pilzen aus der Pfanne, Kürbis-Mango-Ketchup und knusprigen Kartoffelspalten **19,00Euro**

#### **Weinempfehlung:**

##### **Anciens Temps Blanc 2016**

Weingut: Reunis Cebazan, Frankreich/Languedoc

Traube: 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5%

Der Weißwein zeigt eine schöne Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Honigmelone, Grapefruit, etwas Vanille, Mandeln, Salbei, Heu, Paprika und Holunder. Am Gaumen saftig, feiner Schmelz, feinfruchtig, finessenreich, schönes Spiel, animierend, zarte Würze und ein langer Nachhall.

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

##### **Anciens Temps Rouge IGP 2016**

Weingut: Reunis Cebazan, Frankreich/Languedoc

Traube: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

Alkoholgehalt:13,0 %

Der Rotwein zeigt eine fruchtbetonte und verführerische Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Kakao, etwas Vanille, Pfeffer, Nelken, Minze, Paprika, Veilchen und Weissdorn. Am Gaumen fleischig, viel Saft, sehr samtig, dichte und würzige Frucht, elegant, charmant und lange anhaltend.

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

**knusprige Camemberttaler** auf Feldsalat mit Birnen, Champignons, gerösteter Roter Bete, Kürbiskernen und einer Beeren-Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot **13,80 Euro**

**Cappelletti mit einer Rote-Bete-Frischkäsefüllung**, geröstetem Wurzelgemüse, Äpfeln, Rauke, Parmesan und einem Petersilien-Haselnusspesto, Beilagensalat **14,50 Euro**

**Wildschweingulasch** mit Schalotten und Champignons in einer kräftigen Rotwein-Balsamicosauce, warmem Rotkohlsalat mit einer Walnuss-Balsamicovinaigrette, Gnocchi aus der Pfanne **16,50 Euro**

**Rotbarschfilet** in Polentakruste auf geschmortem Fenchel und -  
Kräuterzartweizen und einem Beilagensalat **15,50 Euro**

**Zarte Schweinebäckchen** in einer Honig-Thymian-Weißwein-Sahnesauce auf geschmortem Spitzkohl mit knusprigen Bratkartoffeln **16,50 Euro**

**Flank Steak** in Teriyaki Marinade auf Erbsenpüree mit Balsamico-Rotweinzwiebeln und geschmorten Pilzen aus der Pfanne, Kürbis-Mango-Ketchup und knusprigen Kartoffelspalten **19,00Euro**

#### **Weinempfehlung:**

##### **Anciens Temps Blanc 2016**

Weingut: Reunis Cebazan, Frankreich/Languedoc

Traube: 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5%

Der Weißwein zeigt eine schöne Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Honigmelone, Grapefruit, etwas Vanille, Mandeln, Salbei, Heu, Paprika und Holunder. Am Gaumen saftig, feiner Schmelz, feinfruchtig, finessenreich, schönes Spiel, animierend, zarte Würze und ein langer Nachhall.

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

##### **Anciens Temps Rouge IGP 2016**

Weingut: Reunis Cebazan, Frankreich/Languedoc

Traube: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

Alkoholgehalt:13,0 %

Der Rotwein zeigt eine fruchtbetonte und verführerische Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Kakao, etwas Vanille, Pfeffer, Nelken, Minze, Paprika, Veilchen und Weissdorn. Am Gaumen fleischig, viel Saft, sehr samtig, dichte und würzige Frucht, elegant, charmant und lange anhaltend.

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