

samtige Rote Betesuppe mit Meerrettich-Dill-Frischkäse und gerösteten Kürbiskernen, selbstgebackenes Brot **4,70 Euro**

Cappelletti mit Auberginen-Frischkäsefüllung, Cherrytomaten, Zucchini, geschmorte Paprika, Rauke, Grana Padano, Petersilien-Walnusspesto, Beilagensalat **14,00 Euro**

gebratener Haloumi auf Baby-Mix-Salat mit geröstetem Wurzelgemüse, Apfelspalten, einer Haselnuss-Petersilien-Balsamico-vinaigrette und selbstgebackenem Brot **13,50 Euro**

knuspriges Seelachsfilet auf Schwarzwurzeln mit Blutorangen in Balsamico-Schnittlauchvinaigrette, Mehrkornreis mit frischen Kräutern, Beilagensalat **15,50 Euro**

Putenvoltini mit einer getrockneten Tomaten-Käsefüllung auf Belugalinsen in Weißwein-Balsamico-Sahnesauce mit karamellisierten Süßkartoffelspalten, Beilagensalat **14,50 Euro**

Rinder-Steakhüfte auf gerösteten Möhren mit geschrotetem Pfeffer, Balsamico-Honigschalotten, Petersilien-Kürbiskernpesto und kleinen Pfannenkartoffeln mit grauem Meersalz, Beilagensalat **17,80 Euro**

Weinempfehlung:

Collection Unique 2017 Cote de Gascogne

Weingut: Domaine Uby

Traube: Sauvignon Blanc,

Alkoholgehalt: 11%

Ein frischer und aromatischer Weißwein. Die Collection Unique Nr.4 offenbart eine großzügige und lebendige Nase von weißen Blütendüften und Aromen exotischer Früchte. Am Gaumen ist der Auftakt lebhaft und offen und bietet eine intensive Frische. Ein sehr erfrischender Weißwein, der zu jedem Anlass serviert werden kann.

0,2 l..... 4,90 € Flasche.....17,20 €

1838 Cuvee Rot, 2015

Weingut: Bergdolt-Reif & Nett

Traube: Cabernet, Merlot, Lagrein & Dornfelder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Das fruchtbetonte Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Brombeeren, Cassis, Himbeere, Kakao, Vanille, Toast, Kaffee, Paprika, Pfeffer, Nelken, Veilchen und Pfingstrosen. Am Gaumen fleischig, saftig, viel Frucht, feinwürzig, samtig, Kraft und Eleganz gepaart, viel Charme, dicht, animierend und ein langer Nachhall.

0,2l.....5,10 € Flasche..... 17,80 €

samtige Rote Betesuppe mit Meerrettich-Dill-Frischkäse und gerösteten Kürbiskernen, selbstgebackenes Brot **4,70 Euro**

Cappelletti mit Auberginen-Frischkäsefüllung, Cherrytomaten, Zucchini, geschmorte Paprika, Rauke, Grana Padano, Petersilien-Walnusspesto, Beilagensalat **14,00 Euro**

gebratener Haloumi auf Baby-Mix-Salat mit geröstetem Wurzelgemüse, Apfelspalten, einer Haselnuss-Petersilien-Balsamico-vinaigrette und selbstgebackenem Brot **13,50 Euro**

knuspriges Seelachsfilet auf Schwarzwurzeln mit Blutorangen in Balsamico-Schnittlauchvinaigrette, Mehrkornreis mit frischen Kräutern, Beilagensalat **15,50 Euro**

Putenvoltini mit einer getrockneten Tomaten-Käsefüllung auf Belugalinsen in Weißwein-Balsamico-Sahnesauce mit karamellisierten Süßkartoffelspalten, Beilagensalat **14,50 Euro**

Rinder-Steakhüfte auf gerösteten Möhren mit geschrotetem Pfeffer, Balsamico-Honigschalotten, Petersilien-Kürbiskernpesto und kleinen Pfannenkartoffeln mit grauem Meersalz, Beilagensalat **17,80 Euro**

Weinempfehlung:

Collection Unique 2017 Cote de Gascogne

Weingut: Domaine Uby

Traube: Sauvignon Blanc,

Alkoholgehalt: 11%

Ein frischer und aromatischer Weißwein. Die Collection Unique Nr.4 offenbart eine großzügige und lebendige Nase von weißen Blütendüften und Aromen exotischer Früchte. Am Gaumen ist der Auftakt lebhaft und offen und bietet eine intensive Frische. Ein sehr erfrischender Weißwein, der zu jedem Anlass serviert werden kann.

0,2 l..... 4,90 € Flasche.....17,20 €

1838 Cuvee Rot, 2015

Weingut: Bergdolt-Reif & Nett

Traube: Cabernet, Merlot, Lagrein & Dornfelder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Das fruchtbetonte Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Brombeeren, Cassis, Himbeere, Kakao, Vanille, Toast, Kaffee, Paprika, Pfeffer, Nelken, Veilchen und Pfingstrosen. Am Gaumen fleischig, saftig, viel Frucht, feinwürzig, samtig, Kraft und Eleganz gepaart, viel Charme, dicht, animierend und ein langer Nachhall.

0,2l.....5,10 € Flasche..... 17,80 €