

Süßkartoffelsuppe mit gebratenen Chorizoscheiben und Limetten-Kräuterschmand, selbstgebackenes Brot (geht auch vegetarisch/vegan) **4,70 Euro**

Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung mit gebratenen Pilzen in einer Kräuterrahmsauce, Rauke, Tomaten-Walnuß-Pesto, Gran Padano, Beilagensalat **13,50 Euro**

gratinerter Ziegenkäse auf Ciabattascheiben mit Kräutern der Provence auf gemischtem Wildkräutersalat mit Birnenspalten, Cherrytomaten, Champignons und einer Feigen-Balsamicovinaigrette **14,00 Euro**

Kabeljaufilet auf einem warmen Gemüse-Kräutersalat mit frühlingfrischem Kohlrabi, Möhren, Markerbsen, grobgezapften Kräutern, einer Bärlauchvinaigrette und kleinen Pfannenkartoffeln **15,50 Euro**

Hähnchenbrustfilet auf „Zucchininudeln“, Cherrytomaten, Oliven mit einem Relish aus getrockneten Tomaten, knusprige Frühkartoffelspalten mit grauem Meersalz **14,50 Euro**

Wildschweingulasch mit Champignons und Schalotten in kräftiger Rotweinsauce, Petersilienwurzel-Kartoffelpüree und warmem Spitzkohlsalat mit Äpfeln und Schnittlauch **16,80 Euro**

Weinempfehlung:

IGP Gard Blanc 2016

Weingut: Les Vignerons de Roquemaure

Traube: 40% Chardonnay, 20% Sauvignon, 10% Marsanne, 10% Clairette, 10% Bourboulenc, 10% Ugni Blanc

Alkoholgehalt: 12,5%

Weißwein mit einem klaren Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase sehr ausdrucksstark mit blumigen und fruchtigen Aromen sowie Noten von Zitrone, Birne und Grapefruit. Im Geschmack ist er schön rund mit ausgewogener Balance. Die verschiedenen Aromen dieser Cuvee sind auf der Zunge deutlich vorhanden

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

Portada Tinto 2016 Vinho Regional Extremadura

Weingut: DFJ Vinhos Portugal

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

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.....5,10 € **Flasche..... 17,80 €**

Süßkartoffelsuppe mit gebratenen Chorizoscheiben und Limetten-Kräuterschmand, selbstgebackenes Brot (geht auch vegetarisch/vegan) **4,70 Euro**

Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung mit gebratenen Pilzen in einer Kräuterrahmsauce, Rauke, Tomaten-Walnuß-Pesto, Gran Padano, Beilagensalat **13,50 Euro**

gratinerter Ziegenkäse auf Ciabattascheiben mit Kräutern der Provence auf gemischtem Wildkräutersalat mit Birnenspalten, Cherrytomaten, Champignons und einer Feigen-Balsamicovinaigrette **14,00 Euro**

Kabeljaufilet auf einem warmen Gemüse-Kräutersalat mit frühlingfrischem Kohlrabi, Möhren, Markerbsen, grobgezapften Kräutern, einer Bärlauchvinaigrette und kleinen Pfannenkartoffeln **15,50 Euro**

Hähnchenbrustfilet auf „Zucchininudeln“, Cherrytomaten, Oliven mit einem Relish aus getrockneten Tomaten, knusprige Frühkartoffelspalten mit grauem Meersalz **14,50 Euro**

Wildschweingulasch mit Champignons und Schalotten in kräftiger Rotweinsauce, Petersilienwurzel-Kartoffelpüree und warmem Spitzkohlsalat mit Äpfeln und Schnittlauch **16,80 Euro**

Weinempfehlung:

IGP Gard Blanc 2016

Weingut: Les Vignerons de Roquemaure

Traube: 40% Chardonnay, 20% Sauvignon, 10% Marsanne, 10% Clairette, 10% Bourboulenc, 10% Ugni Blanc

Alkoholgehalt: 12,5%

Weißwein mit einem klaren Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase sehr ausdrucksstark mit blumigen und fruchtigen Aromen sowie Noten von Zitrone, Birne und Grapefruit. Im Geschmack ist er schön rund mit ausgewogener Balance. Die verschiedenen Aromen dieser Cuvee sind auf der Zunge deutlich vorhanden

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

Portada Tinto 2016 Vinho Regional Extremadura

Weingut: DFJ Vinhos Portugal

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

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.....5,10 € **Flasche..... 17,80 €**