

### **Aperitif oder einfach mal für Zwischendurch:**

Frizzante (Perlwein) Blanco auf Eis mit frischen Blaubeeren, Blaubeer-Johannisbeersirup, Limette und frischer Minze  
0,2l.... **4,80 Euro**

**Cappelletti** mit Ziegenkäse-Rosmarinfüllung mit gerösteter Roter Bete, Prinzessbohnen, Rauke, Parmesan und Petersilien-Walnusspesto, Beilagensalat **14,50 Euro**

**Kräutergarnelen (ohne Schale)** aus der Pfanne auf einem großen Salat mit Wassermelonen, Honigmelonen, Gurken, Schnittlauch, frischer Minze und einem Zitrus-Balsamicodressing, selbstgebackenes Brot **14,00 Euro**

**gebratenes Seehechtfilet** auf mariniertes Basilikum-Paprika und einem Zartweizensalat mit geschmorter gelber und grüner Zucchini, Tomaten, Frühlingszwiebeln und heller Balsamico-Kräutervinaigrette **16,20 Euro**

**Hirschwürstchen** mit Schmorzwiebeln auf einem Spitzkohlsalat mit blauen Pflaumen, gelben Tomaten, erfrischendem Buttermilchdressing und Bratkartoffeln **16,50 Euro**

**Wildschweintrücker** mit geschmorten Lauchzwiebeln auf einem warmen Salat aus feldfrischen Stangenbohnen, Pfirsichen und bunten Tomaten in einer Balsamicovinaigrette, Petersilien-Kürbiskernpesto und knusprigen Kartoffelspalten **18,50 Euro**

### **Weinempfehlung:**

#### **Sauvignon Blanc trocken 2017**

Weingut: Frederik Janus  
Traube: 100 % Sauvignon Blanc  
Alkoholgehalt: 12,0%

Weißwein mit einer hellen gelben Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase sehr ausgeprägte exotische Frucht mit viel Maracuja, dazu Cassis und etwas Holunder. Im Geschmack schöne Frucht die im Mund erhalten bleibt dabei sehr verspielt animierend und saftig mit schöner Frische

0,2 l..... **5,20 €**      Flasche..... **18,10 €**

### **Aperitif oder einfach mal für Zwischendurch:**

Frizzante (Perlwein) Blanco auf Eis mit frischen Blaubeeren, Blaubeer-Johannisbeersirup, Limette und frischer Minze  
0,2l.... **4,80 Euro**

**Cappelletti** mit Ziegenkäse-Rosmarinfüllung mit gerösteter Roter Bete, Prinzessbohnen, Rauke, Parmesan und Petersilien-Walnusspesto, Beilagensalat **14,50 Euro**

**Kräutergarnelen (ohne Schale)** aus der Pfanne auf einem großen Salat mit Wassermelonen, Honigmelonen, Gurken, Schnittlauch, frischer Minze und einem Zitrus-Balsamicodressing, selbstgebackenes Brot **14,00 Euro**

**gebratenes Seehechtfilet** auf mariniertes Basilikum-Paprika und einem Zartweizensalat mit geschmorter gelber und grüner Zucchini, Tomaten, Frühlingszwiebeln und heller Balsamico-Kräutervinaigrette **16,20 Euro**

**Hirschwürstchen** mit Schmorzwiebeln auf einem Spitzkohlsalat mit blauen Pflaumen, gelben Tomaten, erfrischendem Buttermilchdressing und Bratkartoffeln **16,50 Euro**

**Wildschweintrücker** mit geschmorten Lauchzwiebeln auf einem warmen Salat aus feldfrischen Stangenbohnen, Pfirsichen und bunten Tomaten in einer Balsamicovinaigrette, Petersilien-Kürbiskernpesto und knusprigen Kartoffelspalten **18,50 Euro**

### **Weinempfehlung:**

#### **Sauvignon Blanc trocken 2017**

Weingut: Frederik Janus  
Traube: 100 % Sauvignon Blanc  
Alkoholgehalt: 12,0%

Weißwein mit einer hellen gelben Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase sehr ausgeprägte exotische Frucht mit viel Maracuja, dazu Cassis und etwas Holunder. Im Geschmack schöne Frucht die im Mund erhalten bleibt dabei sehr verspielt animierend und saftig mit schöner Frische

0,2 l..... **5,20 €**      Flasche..... **18,10 €**