

cremige Kartoffel-Selleriesuppe mit marinierten Möhren-
julienne und Petersilienöl verfeinert, selbstgebackenes Brot
4,80 €

Cappelletti mit Taleggiofüllung in einer Pilzrahmsauce mit
karamellisierten Birnenspalten, geschmorten Radicchio und
Kürbiskernpesto, Beilagensalat
14,50 €

gratinierter Ziegenfrischkäse auf selbstgebackenem Brot
mit geröstetem Butternutkürbis, roter Bete, Pflaumen,
gemischten Blattsalaten und Walnuss-Balsamicodressing,
selbstgebackenes Brot
14,00€

Black Tiger Garnelen (ohne Schale) mit Gemüsejulienne
(Möhren, Porree, Zucchini, Sellerie, Paprika) auf einem
Reismix mit vielen frischen Kräutern in einer roten Curry-
Kokos-Sahnesauce, Beilagensalat
15,50€

zarte Schweinshaxe auf mildem Weinkraut mit
selbstgemachtem Kartoffelpüree, Senf
15,50€

Wildschweinrollbraten in einer Balsamico-Rotweinsauce
auf geröstetem Wurzelgemüse mit Gnocchi-Pilzg'röstel und
gerösteten Haselnüssen
17,50€

Weinempfehlung:

Le Cave du Port 2017, Vermentino-Viognier

Weingut: Les Caves Henri de Richemer
Traube: Viognier, Vermentino
Alkoholgehalt: 13,00 %
Boden: Sand, Ton und Kiesel, Klima: mediterran
Intensiv fruchtige Nase mit Noten von Zitrus - und Steinfrüchten.
Dazu ein Hauch Vanille. Frisch, ausgewogen mit angenehm vollem
Mundgefühl. Langer Abgang mit Grapefruit - und Aprikosenaroma und
dem rebsortentypischen leicht herben Unterton.

0,2 l 5,40 € Flasche.....18,90 €

Saint Cidione Rouge 2015

Weingut: Cellier Saint Cidione, Provence
Traube: 73 Syrah, 23 %Grenache, 5 % Mouverdre
Alkoholgehalt: 13,00 %
Sattes Rot mit violetten Reflexen. Würzige und fruchtige
Nase nach roten Früchten. Am Gaumen wieder dunkle Beerenfrüchte
und Sauerkirschen, mit angenehm zurückhaltenden Tanninen und guter
Länge.

0,2 l5,40 € Flasche.....18,90 €

cremige Kartoffel-Selleriesuppe mit marinierten Möhren-
julienne und Petersilienöl verfeinert, selbstgebackenes Brot
4,80 €

Cappelletti mit Taleggiofüllung in einer Pilzrahmsauce mit
karamellisierten Birnenspalten, geschmorten Radicchio und
Kürbiskernpesto, Beilagensalat
14,50 €

gratinierter Ziegenfrischkäse auf selbstgebackenem Brot
mit geröstetem Butternutkürbis, roter Bete, Pflaumen,
gemischten Blattsalaten und Walnuss-Balsamicodressing,
selbstgebackenes Brot
14,00€

Black Tiger Garnelen (ohne Schale) mit Gemüsejulienne
(Möhren, Porree, Zucchini, Sellerie, Paprika) auf einem
Reismix mit vielen frischen Kräutern in einer roten Curry-
Kokos-Sahnesauce, Beilagensalat
15,50€

zarte Schweinshaxe auf mildem Weinkraut mit
selbstgemachtem Kartoffelpüree, Senf
15,50€

Wildschweinrollbraten in einer Balsamico-Rotweinsauce
auf geröstetem Wurzelgemüse mit Gnocchi-Pilzg'röstel und
gerösteten Haselnüssen
17,50€

Weinempfehlung:

Le Cave du Port 2017, Vermentino-Viognier

Weingut: Les Caves Henri de Richemer
Traube: Viognier, Vermentino
Alkoholgehalt: 13,00 %
Boden: Sand, Ton und Kiesel, Klima: mediterran
Intensiv fruchtige Nase mit Noten von Zitrus - und Steinfrüchten.
Dazu ein Hauch Vanille. Frisch, ausgewogen mit angenehm vollem
Mundgefühl. Langer Abgang mit Grapefruit - und Aprikosenaroma und
dem rebsortentypischen leicht herben Unterton.

0,2 l 5,40 € Flasche.....18,90 €

Saint Cidione Rouge 2015

Weingut: Cellier Saint Cidione, Provence
Traube: 73 Syrah, 23 %Grenache, 5 % Mouverdre
Alkoholgehalt: 13,00 %
Sattes Rot mit violetten Reflexen. Würzige und fruchtige
Nase nach roten Früchten. Am Gaumen wieder dunkle Beerenfrüchte
und Sauerkirschen, mit angenehm zurückhaltenden Tanninen und guter
Länge.

0,2 l5,40 € Flasche.....18,90 €

Bo