

**Rote Betesuppe** mit Kräuterschmand, gerösteten Kürbiskernen und selbstgebackenem Brot **5,40 Euro**

**Knusprige Camenberttaler** mit gerösteter bunter Bete, Butternutkürbis und Pflaumen Chutney auf gemischten Blattsalaten, helle Balsamicovinaigrette und selbstgebackenem Brot **13,50 Euro**

**Cappelletti mit Taleggiofüllung**, Prinzessbohnen, Roter Bete, Rauke, karamellierte Birnenspalten und Petersilien-Haselnusspesto, Beilagensalat **14,50 Euro**

**hausgemachter Grünkohl** mit einem Mettendchen, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln, Senf **13,50 Euro**

**hausgemachter Grünkohl** mit einem Mettendchen, Schmorzwiebeln, Kasselerlachse und Bratkartoffeln, Senf **15,80 Euro**

**Zarter Rehbraten** in fruchtiger Hagebuttensauce auf geschmortem Spitzkohlgemüse und kleinen Kräuterkartoffeln aus der Pfanne **17,80 Euro**

**geschmorte Rinderbrust** in Rotweinsauce mit getrockneten Aprikosen auf Kartoffel-Kürbispüree und geröstetem Wurzelgemüse **17,20 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 €**

#### **Syrah VdP d'Oc 2014**

Weingut: Chateau de Coccinelles  
Languedoc-Roussillon  
Traube: 100 % Syrah  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Dieser im Stahltank gereifte Syrah aus Trauben die von Rebstöcken mit einem Mindestalter von 25 Jahren stammen, zeichnet sich durch eine granatrote Farbe aus. Bei den Aromen überwiegen rote und schwarze Früchte, am Gaumen ist der Syrah voll und fleischig mit einer guten Länge.

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

**Rote Betesuppe** mit Kräuterschmand, gerösteten Kürbiskernen und selbstgebackenem Brot **5,40 Euro**

**Knusprige Camenberttaler** mit gerösteter bunter Bete, Butternutkürbis und Pflaumen Chutney auf gemischten Blattsalaten, helle Balsamicovinaigrette und selbstgebackenem Brot **13,50 Euro**

**Cappelletti mit Taleggiofüllung**, Prinzessbohnen, Roter Bete, Rauke, karamellierte Birnenspalten und Petersilien-Haselnusspesto, Beilagensalat **14,50 Euro**

**hausgemachter Grünkohl** mit einem Mettendchen, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln, Senf **13,50 Euro**

**hausgemachter Grünkohl** mit einem Mettendchen, Schmorzwiebeln, Kasselerlachse und Bratkartoffeln, Senf **15,80 Euro**

**Zarter Rehbraten** in fruchtiger Hagebuttensauce auf geschmortem Spitzkohlgemüse und kleinen Kräuterkartoffeln aus der Pfanne **17,80 Euro**

**geschmorte Rinderbrust** in Rotweinsauce mit getrockneten Aprikosen auf Kartoffel-Kürbispüree und geröstetem Wurzelgemüse **17,20 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 €**

#### **Syrah VdP d'Oc 2014**

Weingut: Chateau de Coccinelles  
Languedoc-Roussillon  
Traube: 100 % Syrah  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Dieser im Stahltank gereifte Syrah aus Trauben die von Rebstöcken mit einem Mindestalter von 25 Jahren stammen, zeichnet sich durch eine granatrote Farbe aus. Bei den Aromen überwiegen rote und schwarze Früchte, am Gaumen ist der Syrah voll und fleischig mit einer guten Länge.

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