

knusprige Camenberttaler mit gerösteter bunter Bete, Butternutkürbis und Birnen Chutney auf gemischten Blattsalaten, helle Balsamicovinaigrette und selbstgebackenes Brot

13,50 Euro

Cappelletti mit Tomaten-Olivenfüllung mit gerösteter Paprika, Oliven, Cherrytomaten, Basilikum, Kürbiskernen, Rucola, Parmesan und einem Beilagensalat

14,50 Euro

zart geschmorte Schweinbäckchen in einer Honig-Thymian-Weißweinsahnesauce mit gebratenen Normandiekartoffeln, Petersilien-Tomaten-Walnusspesto und einem Spitzkohlsalat mit Äpfeln, gerösteten Sonnenblumenkernen und einer Kräutervinaigrette

16,20 Euro

gebratenes Heilbuttsteak auf Graupen Risotto mit gerösteter Roter Bete, frischem Dill und geschmortem Porree mit Petersilien-Vinaigrette, Beilagensalat

17,50 Euro

Hirschgulasch in Preiselbeer-Rotweinsauce auf gerösteten Hokkaido-Kürbisspalten mit Petersilien-Walnusspesto und Pastinaken-Kartoffelpüree

17,80 Euro

Weinempfehlung:

Weissburgunder QbA 2017 Bio

Weingut: Georg Forster

Traube: 100 % Weissburgunder

Alkoholgehalt: 12,0%

Dieser edle, prämierte Weißburgunder brilliert hellgolden im Glas. Die Nase begeistern Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, sowie etwas gelber Apfel. Am Gaumen wirkt er sehr gehaltvoll, lebendig mit einem zarten Schmelz und fließt in einen animierenden, fruchtbetonten Nachhall.

0,2 l..... 5,20 € Flasche.....18,10 €

Primitivo Puglia IGP 2017

Weingut: Luccarelli Apulien

Traube: 100 % Primitivo

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

In sattem Rubinrot und mit violetten Reflexen im Glas transportiert dieser Primitivo intensive Aromen in die Nase. Kirschen, Erdbeeren, Pflaumen und etwas Vanille und Rosmarin sind enthalten. Im Geschmack zeigt er sich weich, vollmundig und mineralisch. Hier treten noch Röstaromen von Kaffee und Kakao hervor. Es entsteht ein süßlicher Eindruck, gepaart mit feiner Würze. Die Tannine sind elegant und nicht aufdringlich und im Abgang lassen sich Anklänge von Zimt entdecken.

0,2.....4,80 € Flasche.....16,80 €

knusprige Camenberttaler mit gerösteter bunter Bete, Butternutkürbis und Birnen Chutney auf gemischten Blattsalaten, helle Balsamicovinaigrette und selbstgebackenes Brot

13,50 Euro

Cappelletti mit Tomaten-Olivenfüllung mit gerösteter Paprika, Oliven, Cherrytomaten, Basilikum, Kürbiskernen, Rucola, Parmesan und einem Beilagensalat

14,50 Euro

zart geschmorte Schweinbäckchen in einer Honig-Thymian-Weißweinsahnesauce mit gebratenen Normandiekartoffeln, Petersilien-Tomaten-Walnusspesto und einem Spitzkohlsalat mit Äpfeln, gerösteten Sonnenblumenkernen und einer Kräutervinaigrette

16,20 Euro

gebratenes Heilbuttsteak auf Graupen Risotto mit gerösteter Roter Bete, frischem Dill und geschmortem Porree mit Petersilien-Vinaigrette, Beilagensalat

17,50 Euro

Hirschgulasch in Preiselbeer-Rotweinsauce auf gerösteten Hokkaido-Kürbisspalten mit Petersilien-Walnusspesto und Pastinaken-Kartoffelpüree

17,80 Euro

Weinempfehlung:

Weissburgunder QbA 2017 Bio

Weingut: Georg Forster

Traube: 100 % Weissburgunder

Alkoholgehalt: 12,0%

Dieser edle, prämierte Weißburgunder brilliert hellgolden im Glas. Die Nase begeistern Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, sowie etwas gelber Apfel. Am Gaumen wirkt er sehr gehaltvoll, lebendig mit einem zarten Schmelz und fließt in einen animierenden, fruchtbetonten Nachhall.

0,2 l..... 5,20 € Flasche.....18,10 €

Primitivo Puglia IGP 2017

Weingut: Luccarelli Apulien

Traube: 100 % Primitivo

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

In sattem Rubinrot und mit violetten Reflexen im Glas transportiert dieser Primitivo intensive Aromen in die Nase. Kirschen, Erdbeeren, Pflaumen und etwas Vanille und Rosmarin sind enthalten. Im Geschmack zeigt er sich weich, vollmundig und mineralisch. Hier treten noch Röstaromen von Kaffee und Kakao hervor. Es entsteht ein süßlicher Eindruck, gepaart mit feiner Würze. Die Tannine sind elegant und nicht aufdringlich und im Abgang lassen sich Anklänge von Zimt entdecken.

0,2.....4,80 € Flasche.....16,80 €