

Rote Bete Suppe mit Meerrettich-Dill-Frischkäse und gerösteten Kürbiskernen, selbstgebackenem Brot **5,40Euro**

Cappelletti mit Pilz-Frischkäsefüllung, weißen Bohnen, getrockneten Tomaten in Basilikumsud, Tomaten-Walnuss-Petersilienpesto, Rauke und Parmesan, Beilagensalat **14,50 Euro**

marinierte Flanksteakstreifen auf geröstetem Wurzelgemüse mit Balsamicoschalotten in Cranberry-Rotweinsauce, kleinen Pfannenkartoffeln mit Thymian und Knoblauch, Beilagensalat **18,50 Euro**

gebratenes Seehechtfilet mit Frühlingszwiebeln auf einem warmen Spitzkohlsalat, Blutorangen, Kräuter-Balsamicovinaigrette und knusprige Polenta-Haselnussschnitten **16,50 Euro**

zarter Wildschweinschulterbraten in Rotwein-Balsamicosauce, gebratene Gnocchi mit Pestofüllung, gemischten Pilzen und Petersilie, Beilagensalat **17,20 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 satten 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 €

Rote Bete Suppe mit Meerrettich-Dill-Frischkäse und gerösteten Kürbiskernen, selbstgebackenem Brot **5,40Euro**

Cappelletti mit Pilz-Frischkäsefüllung, weißen Bohnen, getrockneten Tomaten in Basilikumsud, Tomaten-Walnuss-Petersilienpesto, Rauke und Parmesan, Beilagensalat **14,50 Euro**

marinierte Flanksteakstreifen auf geröstetem Wurzelgemüse mit Balsamicoschalotten in Cranberry-Rotweinsauce, kleinen Pfannenkartoffeln mit Thymian und Knoblauch, Beilagensalat **18,50 Euro**

gebratenes Seehechtfilet mit Frühlingszwiebeln auf einem warmen Spitzkohlsalat, Blutorangen, Kräuter-Balsamicovinaigrette und knusprige Polenta-Haselnussschnitten **16,50 Euro**

zarter Wildschweinschulterbraten in Rotwein-Balsamicosauce, gebratene Gnocchi mit Pestofüllung, gemischten Pilzen und Petersilie, Beilagensalat **17,20 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 satten 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 €