

gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin auf gemischten Blattsalaten, geschmorter bunter Bete, Pflaumen, gerösteten Kürbiskernen und heller Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot **14,90 Euro**

Cappelletti mit Oliven-Tomatenfüllung, geschmorten Paprika, Zucchini, Ricotta, Rauke, Basilikum-Sonnenblumenkern-Pesto und einem Beilagensalat **14,50 Euro**

Kalbsgeschnetzeltes mit gemischten frischen Pilzen in einer Weißwein-Sahnesauce, Petersilien-Kürbiskern-Pesto, knusprige Kartoffelspalten mit grauem Meersalz, Beilagensalat **16,80 Euro**

gebratenes Seehechtfilet auf gemischten mediterranem Schmorgemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen, Cherrytomaten, Basilikum) mit Polenta-Kräuterschnitten und einem Beilagensalat **17,50 Euro**

zarter Rehrücken mit fruchtiger Hagebutten-Rotweinsauce, Kartoffelgnocchis mit Pestofüllung und frischen Pfifferlingen aus der Pfanne, warmer Spitzkohlsalat mit Äpfeln und gerösteten Kürbiskernen **19,50 Euro**

Weinempfehlung:

Weisser Burgunder 2018 Kabinett trocken

Weingut: Gerhard Karle, Baden Kaiserstuhl

Traube: 100% Weisser Burgunder

Alkohol:12,5% vol.

Dieser edle, prämierte, handverlesende 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..... 5,60 €

Flasche.....19,60 €

gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin auf gemischten Blattsalaten, geschmorter bunter Bete, Pflaumen, gerösteten Kürbiskernen und heller Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot **14,90 Euro**

Cappelletti mit Oliven-Tomatenfüllung, geschmorten Paprika, Zucchini, Ricotta, Rauke, Basilikum-Sonnenblumenkern-Pesto und einem Beilagensalat **14,50 Euro**

Kalbsgeschnetzeltes mit gemischten frischen Pilzen in einer Weißwein-Sahnesauce, Petersilien-Kürbiskern-Pesto, knusprige Kartoffelspalten mit grauem Meersalz, Beilagensalat **16,80 Euro**

gebratenes Seehechtfilet auf gemischten mediterranem Schmorgemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen, Cherrytomaten, Basilikum) mit Polenta-Kräuterschnitten und einem Beilagensalat **17,50 Euro**

zarter Rehrücken mit fruchtiger Hagebutten-Rotweinsauce, Kartoffelgnocchis mit Pestofüllung und frischen Pfifferlingen aus der Pfanne, warmer Spitzkohlsalat mit Äpfeln und gerösteten Kürbiskernen **19,50 Euro**

Weinempfehlung:

Weisser Burgunder 2018 Kabinett trocken

Weingut: Gerhard Karle, Baden Kaiserstuhl

Traube: 100% Weisser Burgunder

Alkohol:12,5% vol.

Dieser edle, prämierte, handverlesende 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..... 5,60 €

Flasche.....19,60 €