



Weinempfehlung:

weiß

Hydra/Italien

Vernaccia di San Gimignano, DOC

0,2 l 5,90 Euro

rosé

Mosel/Deutschland

Spätburgunder rosé, QbA
trocken, fein fruchtig, würzig

0,2 l 8,90 Euro

Rot

Pfalz/Deutschland

Spätburgunder „M“/Pfalz
trocken, fruchtig, intensiv

0,2 l 9,50 Euro



**Kreieren
Sie sich Ihr
eigenes Menü**

3 Gänge 39,50 Euro

**Keine Umbestellung
aus unseren anderen
Speisenkarten
möglich**



Vorspeisen:

Löwenzahnsalat

mit gebratenem Dörrfleisch,
pochiertem Ei und Croûtons

oder

Sülze vom Kalbstafelspitz (hausgemacht)
an Gurken-Tomatensalat

oder

Panierte Schafskäsewürfel auf Ratatouille
dazu Honig-Rosmarin-Mayonnaise

oder

Currycremesuppe
mit Würfeln von der Maispoularde

Hauptspeisen:

Geräuchertes Schweinefilet
auf Rahmspitzkohl,
dazu Gnocchis

oder

Rumpsteak
unter der Meerrettichkruste
auf Kartoffel-Zwiebel-Apfelstampf

oder

Lachsforelle, auf der Haut gebraten,
auf Spinat-Risotto

Dessert:

Erdbeersalat mit Minze
und Basilikumreis

oder

Zartbittermousse au chocolat
mit Erdbeer-Rhabarberragoût

oder

Rhababertarte
mit Honig-Joghurteis

