

Unsere Empfehlungen im Februar

Aperitif

Cranberrie-Prosecco mit Basilikum-Limettenschaum EUR 6,80

PriSecco – Manufaktur Jörg Geiger

Alkoholfrei, prickelnd wie Sekt, ein anregendes Glas voller Früchte.

„Rotfruchtig“ oder „Weißduftig“ EUR 4,80

Vorspeise

Vitello tonnato EUR 15,80

Suppe

Reethus Bouillabaisse mit Knoblauch-Brot EUR 8,80

Hauptgänge

Tafelspitz an Apfel-Majoran Ragout mit einem
Kartoffel-Meerrettich Flan und buntem Wurzelgemüse EUR 26,00

Gebratenes Wildlachsfilet auf grünem Spargel
mit Zitronenkartoffeln EUR 27,00

Hausgemachte Gnocchi mit Lammrücken, Ziegenkäse,
Auberginen, Oliven und Rispentomaten EUR 19,80

Dessert

Schokoladen- Brownie mit gegrillten Marshmallows
und Karamell-Erdnussbutter Sauce EUR 8,80

...unsere Weinempfehlung im Februar

2015	Cabernet Sauvignon – Twin Oaks	0,2l	EUR	7,80
	Robert Mondavi, Nappa Valley, Kalifornien	0,5l	EUR	16,50
		0,75l	EUR	27,00

Schwarzkirschen und Gewürze, zarter Toast und feine Vanille,
gestützt von gut strukturiertem, weichem Tannin.
Köstlich und traumhaft lang.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.