

— EMPFEHLUNGSKARTE —
MENÜS DER WOCHE

Menü A

Vorspeise

Samtsüppchen vom Muskatkürbis mit Kernöl

Hauptgang

Duo von Lachs und Zander mit Riesengarnele auf Pommery-Senfsauce mit grünem Spargel und getrüffeltem Stampfkartoffeln

Dessert

Karamellierte Topfennocken auf Beerengrütze und Vanille-Emulsion

29,90 €

Menü B

Vorspeise

In Zitronenbutter gebratene Jacobsmuscheln mit glasierter Ananas und mariniertem Salat von grünem Spargel

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Zander mit Kartoffelkruste, Riesling-Sauce und Gurkensalat

Dessert

Schokoladentraum - Mousse au chocolat, Schokoladenparfait mit Minzkern, Kakaosorbet und Karamellmilch

34,90 €

— EMPFEHLUNGSKARTE —

WEINE DER WOCHE

Aperitif der Woche:

Crémant Tresor Rosé – Bouvet Ladubay 6,50 €

Weine der Woche:

2013 Weißburgunder – Weingut Thörle 0,2l 6,50 €
Deutschland/Rheinhessen 0,75l 22,00 €
spritziger, trockener Weißburgunder mit herrlichem
Apfelduft und schöner Frische, vom kalkhaltigen Boden geprägt
Vol. 13%

2013 Rosé – Matthias Gaul 0,2l 6,50 €
Deutschland/Pfalz 0,75l 22,00 €
ein duftiger Rosé mit Finesse
seinen kräftigen Körper verdankt er den Rebsorten
Cabernet Sauvignon und Merlot, abgerundet durch Spätburgundertrauben
Vol. 12,5%

2008 Lese gut Tinto – Carlos Falcós, 0,2l 7,90 €
Spanien/Toledo 0,75l 28,00 €
100% Handlese - das beste Traubenmaterial
mehrere Monate im Holzfass gereift
Cuvée aus Syrah, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon
intensives, fruchtiges Aroma nach schwarzen Kirschen und Waldbeeren
abgerundet durch Pfefferminz und Karamellnoten
Vol. 14,5%