
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 getrüffelten Stampfkartoffeln

Dessert

Hamburger Rote Grütze nach Rezept des Hauses mit einer Kugel Vanille-Eis

29,90 €

Menü B

Vorspeise

Marinierte Riesengarnele und Lachstatar mit Dillcrème auf Kartoffel-Zucchini-Reibekuchen

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 €
frisch, rosig und lebhaft
mit feiner Perlage und Aromen von roten Beeren

Weine der Woche:

2013 Weißburgunder – Weingut Thörle	0,2l	6,50 €
Deutschland/Rheinhausen	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 Lesegut 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%