

Aperitifempfehlung

“ Himbeer Spritz“

Himbeere / Minze / Limette / Sekt

Ein fruchtig, prickelnder Sekt-Cocktail.

€ 7,90

Weinempfehlung

Pfaffmann Grauburgunder

Pfalz 2017

Deutschland, Walsheim

Die Beerenhaut der Grauburgunder-Trauben mazerierte kurze Zeit mit dem Most. Danach wurde die Maische schonend gepresst. Der Wein wurde im Edelstahltank kalt vergoren, der weitere Ausbau erfolgte für kurze Zeit auf der Feinhefe.

Der Wein zeigt ein sehr schönes Bukett von Birne, Ananas, Zitrus, Apfel, Mandeln und florale Akzente. Am Gaumen ist er mineralisch, knackig, mit feinwürziger Frucht, einem tollen Spiel, er ist ausgewogen, elegant und hallt lange nach.

0,1l / € 3,10

0,2l / € 6,30

Primitivo Fantini

Puglia 2016

Italien, Apulien

Der Fantini Primitivo stammt aus den besten Lagen Apuliens. Vergoren und ausgebaut wurde der Wein im Edelstahltank. Der Fantini Primitivo zeigt eine wunderschöne Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Himbeerkonfit, etwas Pfeffer, Pfingstrosen und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, dichte Frucht, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall.

0,1l / € 3,90

0,2l / € 7,90

Unser Küchenchef empfiehlt

Gebratener Oktopus

an Schnittlauch-Dip
und Salatbouquet

€ 12,90

**

Orecchiette
geschwenkt in Trüffelbutter
mit italienischem Hartkäse verfeinert

€ 17,90

Zanderfilet
auf Chinakohl-Gemüse,
serviert an Süßkartoffel-Gnocchi

€ 26,70

Rosa gebratenes Kalbsfilet

an Pfeffersauce
dazu Butternudeln

€ 27,50

Pflaumen-Muffin
serviert auf Zwetschgenkompott,
dazu Vanilleeis
€ 6,50