

Aperitifempfehlung

“Glühwein-Spritz“

Glühwein / Orangenlikör /
Thymian / Sekt

Der passende Cocktail zur aktuellen Jahreszeit.

€ 7,90

Weinempfehlung

Hohentwieler Olgaberg

Müller-Thurgau 2017

Deutschland, Bodensee-Baden

Müller-Thurgau ist eine Kreuzung von Riesling und der Gutedelspielart Madeleine Royale, die 1882 vom Schweizer Professor Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau gekreuzt wurde. In den Weinbergslagen am Bodensee mit seinen einzigartigen eiszeitlichen Böden wird diese Sorte duftig und elegant, während sie auf schweren Böden kräftigere Weine hervorbringt.

0,1l / € 4,40

0,2l / € 8,90

Cabriana Terra Alta

Garnacha-Syrah 2015

Spanien, Torres

Intensiv fruchtig mit Aromen von dunklen, süßen Beeren, auch Pflaumen.
Dazu gesellen sich Noten von schwarzem Pfeffer und etwas schwarze Schokolade.
Satt und saftig am Gaumen.

0,1l / € 5,90

0,2l / € 9,90

Unser Küchenchef empfiehlt

Miesmuscheln

in Weißwein-Sud
serviert mit frischem Holzofenbrot

€ 14,50

**

Gefüllte Cannelloni

mit Tomate, Mozzarella und Spinat,
in Tomatensauce gebacken

€ 14,90

Gebratener Seeteufel auf Blattspinat

an leichter Weißweinsauce,
dazu Basmatireis

€ 22,50

Kalbsfilet

auf Schwarzwurzel-Ragout,
dazu Macaire-Kartoffeln

€ 28,90

Lebkuchen-Schokoladen-Mousse

auf Rum-Früchtespiegel

€ 6,50