

### Aperitifempfehlung

#### **„Rosato-Mix“**

Ramazzotti Rosato/Lime Juice/Cranberry/  
Basilikum/Limette/Sekt

Geschmackvoll, spritzig, rund.

€ 7,90

### Weinempfehlung

#### **Sauvignon Blanc**

Markus Pfaffmann, Pfalz

Sehr viel Steinfruchtobst in der Nase, hauptsächlich Aprikose  
und reife Mirabelle mit einer frischen Kräuternote und  
Holunderblüten.

Klar und feinsaftig; animierende Fruchtigkeit mit Ananas,  
Aprikose mit ihrem Stein, helle Blüten und etwas Mineralität.

0,1l / € 2,70

0,2l / € 5,40

#### **Pink Vineyard Rosé**

Markus Pfaffmann, Pfalz

Der Pink Vineyard Rosé wurde aus den Rebsorten Merlot,  
Cabernet Sauvignon und Dornfelder erzeugt. Feine Nase mit  
einer Kirschnote, Granatapfel und etwas Kakao, sowie Vanille  
im Hintergrund. Klar und feinsaftig; lebendig und frisch;  
animierende Frucht mit hellen Kirschen und einem Hauch von  
reifen Erdbeeren.

0,1l / € 2,70

0,2l / € 5,40

## Unser Küchenchef empfiehlt

#### **Vorspeisen-Empfehlung**

#### **Vitello tonnato**

vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce  
garniert mit Kapernbeeren und einem Salatbouquet

€ 11,80

\*\*

#### **Fischempfehlung**

#### **Gegrilltes Doradenfilet**

auf Zucchini-Paprika-Ragout  
dazu cremiges Amarone-Risotto

€ 22,90

\*\*

#### **Fleischempfehlung**

#### **Rosa gegrilltes Kalbsfilet**

serviert mit Stangenspargel  
und Kartoffelgratin

€ 26,50

\*\*\*

#### **Dessert-Empfehlung**

#### **Marillenknödel**

in süßen Bröseln geschwenkt  
dazu hausgemachtes Orangeneis

€ 9,50