

Aperitifempfehlung

“Amaretto-Kirsch Sprizz“

Amaretto / Zitrone / Sekt

Ein kräftig, aber auch fruchtiges Getränk.

€ 7,90

Weinempfehlung

Viñas del Vero

Spanien - Somontano DO / Viñas del Vero

Der Viñas del Vero Chardonnay liegt mit einem strahlendem und klarem Goldgelb mit zart grünlichem Schimmer im Glas. Das Bukett zeigt sehr aromatisch-blumige Noten, die an Apfel- und Orangenblüten erinnern. Das duftet wirklich charmant. Zitrische Noten und ein Duft nach Pfirsich, gelbem Apfel, frisch geschnittenem Gras und etwas Minze machen das Bukett ausgesprochen elegant und nahezu frucht-fröhlich.

0,1l / € 3,50

0,2l / € 6,90

R de Romaneira

Quinta da Romaneira, Portugal

Das Bukett verheißt die intensiven Duftnoten vollreifer, dunkler Kirschen, unterlegt von Anklängen an mediterrane Gewürze und einem Hauch Teer. Am Gaumen begeistert er mit einem ausgewogenem, mittlerem Körper und einer schönen Würze. Herrlich saftig und mit den Aromen reifer Beeren und Kirschen gleitet dieser Rotwein in ein druckvolles Finale.

0,1l / € 4,90

0,2l / € 9,60

Unser Küchenchef empfiehlt

Weiße Tomaten-Terrine

mit Basilikum-Pesto
und Salatbouquet

€ 10,50

**

Überbackene Serviettenknödel

an Rahmpilzen
und Bergkäse

€ 16,90

Gegrilltes Kalbshüftsteak

mit kräftiger Jus
auf karamellisiertem Kürbisgemüse,
dazu Butternudeln

€ 25,90

Am Stück gebratene Forelle „Müllerin-Art“

serviert an Salzkartoffeln

€ 21,50

Topfenknödel in süßen Bröseln geschwenkt

gereicht mit herbstlichem Beerenragout

€ 7,50