

## Aperitifempfehlung

### „Mango No.5“

Mango/Maracuja/Cocos/Wodka/Sekt

Der Cocktail ist eine schöne Balance zwischen süßen Früchten und trockenem Glanz.

€ 7,90

## Weinempfehlung

### Chenin Blanc

M\*A\*N Family Wines , Südafrika

Er präsentiert sich mit klarem Grüngelb und delikaten Aromen von Guave, Melone und saftigen Zitrusfrüchten. Eine anregende und erfrischende Zitrusnote und schöne Mineralität ergänzt das Bukett wunderbar.

0,1l / € 2,90

0,2l / € 5,60

### 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 / € 9,20

## Unser Küchenchef empfiehlt

### Rosa gebratene Entenbrust-Tranche

an Pflaumen-Ingwer-Vinaigrette  
und Rucolasalat

€ 12,80

\*\*\*\*

### Gegrillte Dorade

mit Gremolata,  
dazu in Pesto geschwenkte Gnocchi

€ 24,90

\*\*\*\*

### Rosa gebratener Lammrücken

an Thymiansauce,  
serviert mit Paprika-Peperonata  
und Rosmarinkartoffeln

€ 26,90

\*\*\*\*

### Parfait-Variation

an verschiedenen Früchten

€ 6,90

---

### Frisch gepresster Orangensaft

0,1l 2,50 €

0,2l 4,70 €