

### Aperitifempfehlung

#### **“Passionata“**

Passoa Liqueur/ Lime Juice/ Maracuja/ Sekt

Leidenschaft im Glas.

€ 7,90

### Sektempfehlung

#### **Pailo Secco Erdbeere**

€ 4,80

#### **Perkeo Secco Erdbeere (alkoholfrei)**

€ 4,20

### Weinempfehlung

#### **Sauvignon Blanc**

Markus Pfaffmann, Pfalz

Sehr viel Steinfruchtoft 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

### **Gebackene Kalbskopfsülze**

an Radicchio-Rucola-Salat

mariniert in Granatapfel-Vinaigrette

€ 10,80

\*\*\*

### **Portion Badischer Stangenspargel**

an Sauce Hollandaise

dazu Butterkartoffeln

€ 19,80

**gerne können Sie dazu wählen:**

### **gemischter Schinkenteller**

€ 6,50

### **kleines Kalbsschnitzel**

€ 8,00

### **gebratenes Saiblingsfilet**

€ 8,50

\*\*\*

### **Crème Caramel**

mit Beeren-Früchte

€ 7,50