

Aperitifempfehlung

„Apero Trio“

Martini bianco / Ramazzotti Aperitivo /Cranberry/ Sekt

Eine perfekte Harmonie.

€ 7,90

Sektempfehlung

Pailo Secco Erdbeere

€ 4,80

Perkeo Secco Erdbeere (alkoholfrei)

€ 4,20

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc

Markus Pfaffmann, Pfalz

Sehr viel Steinfruchtoobst 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

Santa Digna Rosé

Cabernet Sauvignon

Miguel Torres, Central Valley, Chile

Der Duft im Bouquet ist konzentriert und kraftvoll und erinnert an Pflaumen, Erdbeeren und Grapefruits. Rosé mit einer schönen Fruchtsäure und außergewöhnlichen Blütennoten.

0,1l / 4,10€

0,2l / 7,50€

Unser Küchenchef empfiehlt

Bunter Spargelsalat auf Rucola

umlegt von spanischen Landschinkenscheiben

€ 12,80

**

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

dazu reichen wir Kartoffeln

€ 21,90

gerne können Sie dazu wählen:

kleines Kalbsschnitzel

€ 8,50

gemischter Schinkenteller

€ 6,50

Seezungenröllchen

€ 9,50

Crème brûlée

mit marinierten Erdbeeren

€ 8,90