

### Aperitif

#### **Riesling Winzersekt 2016**

Weingut Dr. Bürklin- Wolf, Pfalz

Frische Apfelnote gepaart mit feinem Zitrusaroma 0,1l – 6,00

### Unsere Küche empfiehlt

#### **Mildes Senfsüppchen**

mit Buttercroûtons und geriebenem Apfel 5,80

#### **Tatar vom Wintermatjes**

mit Rote Bete Schmand verfeinert dazu geröstetes Schwarzbrot 11,50

#### **Duett von Goldbrasse und Riesengarnele**

dazu gibt's Wurzelgemüse, feiner Krustentierschaum und Nusskartoffeln 23,40

#### **Geschnetzeltes vom Rinderfilet nach Art „Bœuf Stroganoff**

Rote Bete, Sauergurken, Senf, hausgemachte Butterspätzle und Beilagensalat 22,50

#### **Kotelett vom spanischen Ibericoschwein**

dazu lauwarms Antipasti- Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,90

#### **Käsevariation**

dazu Feigensenf, selbstgemachtes Chutney und Baguette 9,00

\* zum Käse Empfehlen wir ein Glas

#### **Niepoort Tawny Portwein 5 cl – 4,50**

#### **„Süßer Stachel“**

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas 5,20

### Wein der Woche

#### **Riesling Teufelskeller 2018**

Trocken – VDP. Erste Lage - Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker

Melisse und getrocknete Zitronenschale im Duft. Saftiger Ansatz, knackige Säure, hat Zug und Spannung, und eine erfreulich schlanke, gebündelte Art. Zurückhaltend im Restzucker, ein charakterstarker fränkisch trockener Riesling.

0,1l – 4,10 €

#### **Cabernet Sauvignon 2017**

Trocken- Weingut Fetzer, Kalifornien

Kirsch- bis Purpurrote Farbe. Fruchtiges Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen. Am Gaumen ist er saftig, kraftvoll und vollmundig mit feiner Balance von fest strukturiertem Tannin und reifer Kirsch- und Brombeerfrucht. Langes Finale...

0,1l – 3,90

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer