Aperitif

Riesling Winzersekt 2016

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

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

Gläschen Secco *0,1l – 3,90*

frisch – fruchtig - frech

Unsere Küche empfiehlt bis 15:00 Uhr

Kleines Tatar „Klassiker“

100% Argentinisches Rinderfilet handgeschnitten
und verfeinert mit einer hausgemachten Tatarsoße,
dazu klassischer Brioche Toast und Butter 14,80 € (ca. 100g)

Mildes Senfsüppchen

mit Buttercroûtons und geriebenem Apfel 5,80

Hausgemachte Kürbisgnocchi

mit Tiroler Bergkäse überbacken und Spinat 9,80

Kalbfleischpflanzerl

mit gerahmten Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 10,90

Blattsalate der Saison mit gebratenen Zanderstreifen

drunter gibt´s a bissle Rahmgurken- und Kartoffelsalat 11,80

Käsevariation

dazu Feigensenf, selbstgemachtes Chutney und Baguette 9,00
** zum Käse Empfehlen wir ein Glas*
Niepoort Tawny Portwein 5 cl – *4,50*

Wenn gar nichts mehr reinpasst…!!! *(so lange der Vorrat reicht)*
*…**wirklich** eine kleine Créme brûlée & Espresso 4,80*

Wein des Monats

Weißer Burgunder >>Trias<< Marsberg 2018

Trocken – VDP. Erste Lage - Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker
Ein beeriger Weißburgunderduft mit intensiv rauchigen Muschelkalk-Noten. Saftiger Auftakt, dann wuchtig in der Gaumenmitte, reife Säure, ein Hauch Süße, feine Würze, Kräuter und Nuss.
0,1l – 3,60 €

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer