

## **Aperitif**

*Riesling Kabi „zischt runter wie S...“ 0,1l - 3,00*

*Winzersekt Riesling Brut 0,1l - 6,50*

*Secco fruchtig & frisch 0,1l - 4,50*

*Pink Secco Alkoholfrei feinperlig - fruchtig 0,1l - 4,50*

## **Unsere Küchencrew & Sommelier empfehlen heute**

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

*mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Rucola, Parmesan und Baguette 14,00*

\*\*\*\*

### **Blattsalate der Saison mit gebratenen Pfifferlingen**

*Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf), Rahmgurkensalat und Baguette 16,50*

\*\*\*\*

### **Pfifferlingsrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons 6,50**

\*\*\*\*

### **Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm**

*Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkerne und Salbeipesto 16,50*

\*\*\*\*

### **Gebratenes Filet vom Steinbeißer**

*dazu Graupenrisotto, gebratene Pfifferlinge und Rotkohlsalat 23,50*

\*\*\*\*

### **Frische Pfifferlinge in Rahmsoße**

*mit selbstgemachten Parmesan- Semmelknödeln 18,50*

\*\*\*\*

### **Eine Kugel Aperolsorbet aufgegossen mit Secco 6,80**

*zum Kaffee oder Espresso empfehlen wir...*

*Haselnuss- oder Kaffeelikör 4cl - 4,00*

*Williams Christ Birne 40 % 4,00 / Zwetschge aus dem Holzfass 40 % 5,50*

## **Weinempfehlung der Woche**

### **Chardonnay & Weisser Burgunder 2020**

*Trocken, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen*

*Unser E.State ist eine perfekte Vermählung dieser beiden Rebsorten, die getrennt voneinander zu 50% im Barrique und die restlichen 50% im Edeltahltank reiften. Der Holzeinsatz bringt Fülle und Schmelz in diese Blend, der Ausbau im Tank hingegen sorgt für Frische und Leichtigkeit.*

*0,1 - 3,50 / 0,25 7,00*