

Aperitif Empfehlung / aperitif recommandation

<i>Amalfi Summer / Limoncello / Tonic Water</i>	7,90 €
<i>Amalfi summer / Limoncello / Tonic Water</i>	

Weinempfehlung / wine recommandation

<i>2023 Riesling von der Fels, trocken - Qualitätswein</i>	0,1l	5,90 €
<i>Weingut Franz Keller, Rheinhessen</i>	0,25l	13,90 €

Den Von der Fels als Einstiegs-Riesling zu bezeichnen, ist fast makaber. Ist er auf dem Papier aber nunmal - was entsprechend bedeutet, dass er immer noch aus Trauben kommt, die die meisten anderen Betriebe als Prestige-Wein verkaufen würden. Vorwiegend jüngere Reben aus dem Dalsheimer Hubacker und den umliegenden Kalkstein-Lagen, trocken ausgebaut, präzise vinifiziert. Klaus Peter Keller nennt ihn selbst seinen liebsten Zechwein. Das sagt eigentlich alles. Frisch, mineralisch, direkt, mit einer Frucht, die sich nicht aufdrängt, und einer Säure, die den Wein am Laufen hält. Kein Sammlerwein - einfach aufmachen, einschenken, trinken. Und sich ärgern, dass man nur eine Flasche hat.

Empfehlung des Küchenchefs / chefs recommandation

<i>Schweinebauch confiert / Glasnudelsalat / Wasabi Erdnuss / Koriander</i>	13,90 €
<i>Pork belly / glass noodle salad / wasabi peanut / coriander</i>	

<i>Gazpacho / Croutons / Kräuteröl / Schnittlauch</i>	7,90 €
<i>Gazpacho / herb oil / chives</i>	

<i>Veganes Gemüsecurry / Basmatireis / Kokos / Sesam</i> 🌿 🌿	24,90 €
<i>Vegan vegetable curry / rice / cocos / sesame</i>	

<i>Garnelen Curry / Wokgemüse / Basmatireis / Sesam</i>	31,90 €
<i>Prawn Curry / vegetables / rice / sesame</i>	

<i>Kalbstafelspitz / Grüne Soße / Salzkartoffeln</i>	26,90 €
<i>Veal / Green sauce / salt potatoes</i>	

<i>Prosecco Gelee / Beeren / Gin Espuma / Wacholder</i>	12,90 €
<i>Jelly sparkling wine / berries / gin foam / juniper</i>	