

Zum heutigen Menü empfehlen wir Ihnen:

2020er Riesling

Qualitätswein, trocken

Prädikatsweingut von Winning, Deidesheim

*frisch und feinfruchtig mit Aromen von Aprikosen und exotischen Früchten
im anregenden Geschmack, leichte Kräuternoten im feinen Schmelz*

0,2l Karaffe 8.70 €

0,75l Flasche 31.90 €

2019er Spätburgunder

Q.b.A., trocken

Weingut Stefan Rinclin, Bötzingen, Baden

*vollmundig und samtig mit klaren Aromen von reifen Kirschen
und dunklen Beeren, feinwürzig mit einem Hauch Pfeffer in süßlichem Tannin*

0,2l Karaffe 8.20 €

0,75l Flasche 29.90 €

Cremige Karotten-Ingwersuppe

~

Gebratenes Rückenfilet
vom Kabeljau

*serviert mit Balsamico-Linsen
und buntem Gemüse*

oder

Gegrillte Perlhuhnbrust
*mit Chili-Ingwer-Lack
an mediterranem Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln*

~

Zartschmelzendes Vanilleeis
mit Kürbiskernöl und Kürbiskrokant

Geräucherter Stremellachs

*mit Blattsalaten der Saison,
knackigem Gartengemüse
und Mango-Chili-Dressing*

~

Zum heutigen Menü empfehlen wir Ihnen:

2021er Chardonnay

Sélection Prestige, Pays d'Oc I.G.P.

Bouchard Aîné & Fils, Languedoc-Roussillon, Frankreich

*Duft nach Aprikosen, ansprechend frischen Säurestruktur
und ausgewogenem Geschmack*

0,2l Karaffe 8.20 €

0,75l Flasche 29.90 €

2021er Ventoux

Côtes du Ventoux AOP

Grenache & Syrah

Famille Perrin La Ferrière, Orange Rhône

*Duft von frischen Himbeeren und Gewürzen, die am Gaumen wiederkehren,
eine harmonische Säure verleiht dem Wein zusätzlich Frische*

0,2l Karaffe 8.20 €

0,75l Flasche 29.90 €

Gebratenes Filet

vom Steinbeißer

*mit Pot au Feu von Steckrüben,
Staudensellerie und Karotten*

oder

Röllchen vom Schweinerücken

*nach Mecklenburger Art mit Backpflaumen gefüllt
in dunkler Senfsauce geschmort
serviert mit Dreierlei Bohnengemüse
und gebutterte Moorkartoffeln*

~

Mecklenburger Beerengrütze

mit Schokoladeneis

Pastinaken-Süßkartoffel-Suppe

~

Zum heutigen Menü empfehlen wir Ihnen:

2021er Riesling

Qualitätswein, trocken

Prädikatsweingut von Winning, Deidesheim, Pfalz

*frisch und feinfruchtig mit Aromen von Aprikosen und exotischen Früchten
im anregenden Geschmack, leichte Kräuternoten im feinen Schmelz*

0,2l Karaffe 8.70 €

0,75l Flasche 31.90 €

2021er Donna Marzia

I.G.P., Primitivo

Azienda Agricola Conti Zecca, Leverano Apulien, Italien

*leichte Brombeerfrucht und dezente Schokoladen- und Unterholzaromen
in der Nase, feinwürzig mit leicht pikanten Noten, harmonisch-weich am Gaumen*

0,2l Karaffe 8.70 €

0,75l Flasche 31.90 €

Zanderfilet

auf der Haut gebraten

serviert mit cremigem Rote Beete-Risotto-Risotto

oder

Wildedelgulasch

Zartes Gulasch vom Wild aus heimischen Wäldern

in aromatischer Sauce mit feinen Pilzen

serviert mit sautiertem Rosenkohl

und Semmelknödel-Muffin

~

Tartufo Affogato al Caffè

Weißer Tartufo übergossen

mit heißem Espresso

Carpaccio

*vom argentinischem Weiderind
mit gerösteten Nüssen, Salatbouquet
und frisch gehobelter Parmigiano*

~

Zum heutigen Menü empfehlen wir Ihnen:

2021er Grauburgunder

Qualitätswein, trocken

Weingut Stefan Rinklin, Bötzingen am Kaiserstuhl, Baden
*saftig und feinfruchtig mit Apfel, Pfirsich und Quitte auf der Zunge,
Noten von Honig und Mandel im Finale*

0,2l Karaffe 8.70 €

0,75l Flasche 31.90 €

2020er Spätburgunder

Q.b.A., trocken

Weingut Stefan Rinklin, Bötzingen, Baden
*vollmundig und samtig mit klaren Aromen von reifen Kirschen
und dunklen Beeren, feinwürzig mit einem Hauch Pfeffer in süßlichem Tannin*

0,2l Karaffe 8.20 €

0,75l Flasche 29.90 €

Hausgebeizter Gewürz-Lachs

*im Ofen sanft zubereitet
serviert mit cremigem Blattspinat
und frischen Linguini*

oder

Kalbsschnitzel

*in Butterschmalz ausgebacken
mit mediterranem Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln*

~

Cremiges Amarena-Eis

*auf eingelegten Sauerkirschen
mit Sahnehäubchen und KirschsaUCE*

Fischsuppe
leicht tomatisiert
mit Filets aus Bodden und Meer

~

Selliner Pannfisch
Gebratenes Zanderfilet
auf bunten Gemüse
und Kartoffeln aus der Pfanne

oder

Geschnetzeltes
vom Rind und Schwein mit Champignons
und Schalotten in rahmiger Sauce
serviert mit Süßkartoffelröstis

~

Charlotte
Biskuitkuchen mit Himbeerstückchen,
Vanillemousse und Gelee aus roten Früchten

Zum heutigen Menü empfehlen wir Ihnen:

2021er Riesling
Qualitätswein, trocken
Prädikatsweingut von Winning, Deidesheim, Pfalz
frisch und feinfruchtig mit Aromen von Aprikosen und exotischen Früchten
im anregenden Geschmack, leichte Kräuternoten im feinen Schmelz
0,2 l ~ 8.70 €
0,75 l ~ 31.90 €

2021er Donna Marzia
I.G.P., Primitivo
Azienda Agricola Conti Zecca, Leverano Apulien, Italien
leichte Brombeerfrucht und dezente Schokoladen- und Unterholzaromen
in der Nase, feinwürzig mit leicht pikanten Noten, harmonisch-weich am Gaumen
0,2 l Karaffe 8.70 €
0,75 l Flasche 31.90 €

Geflügellebermousse
*mit Portweingelée im Baumkuchenmantel
an mariniertem Zupfsalaten*

~

Zum heutigen Menü empfehlen wir Ihnen:

2020er Weißburgunder
Qualitätswein, trocken
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, Freyburg
*typisches Bouquet von Apfel, Birne und Quitte, im Geschmack
wunderbar voll, mit belebend frischen Akzenten, weich und harmonisch*
0,2l Karaffe 8.70 €
0,75l Flasche 31.90 €

2021er Pink Pony
Q.b.A., halbtrocken
Rosécuvée aus Spätburgunder, Portugieser & Regent
Weinhaus Born, Hohnstedt, Saale-Unstrut
*saftig und frisch mit herrlichen Beerenaromen und Noten von Kirschen,
samtig mit dezenten Würznoten am Gaumen*
0,2l Karaffe 8.70 €
0,75l Flasche 31.90 €

Ragout von Ostseefischen
und Garnelen
*in sahniger Curry-Safransauce
serviert mit Langkorn-Wildreis*

oder

Saltimbocca
von der Hähnchenbrust
serviert mit tomatisiertem Gemüserisotto

~

Kaiserschmarrn
*karamellisiert mit Nüssen
und eingelegten Portwein-Zwetschgenröster*