

TAGESEMPFEHLUNG

Pastinaken-Curry-Suppe	9
Bresaola Parmesan Rucola Pesto	15
Roastbeef kalt Bratkartoffel Salat Remoulade	22
Perlhuhnbrust Jus Couscous Marktgemüse	26
Graupenrisotto Maronenröhrling Weißweinschmandsauce	22

Wine and Dine Bella Italia

am Samstag 23.11.2024 um 19 Uhr

Begleitet uns auf eine spannende kulinarische Reise quer durch Italien. Unsere entspannte Weinprobe moderiert von Chris. Betreutes Trinken im größeren Format sozusagen.

Nach einem Aperitif verkosten wir 6 verschiedene Weine kombiniert mit 6 kleinen regionaltypischen Gängen.

What grows together goes together!

79,- EUR p.P. Weinprobe inkl. Wasser und 6-Gänge-Snack-Menü

Weißweinempfehlung:

2014 Riesling Kabinett *feinfruchtig* Prinz Salm, Nahe

Typisches Spiel aus Süße und Säure. Dazu eine feine Phenolik durch die lange Zeit im Reifekeller. Aromen von gelben reifen Früchten gepaart mit zitrischen Anklängen und dann im Hintergrund fast schon rauchig.

Probier es mal zu der Pastinakencurrycreme

Ungewöhnlich aber auch sehr interessant zu unserer pikanten gebratenen Blutwurst!

0,1l 6,90

0,2l 12,-

Rotweinempfehlung:

2020 Chianti Classico DOCG Casa Brancaia, Toskana

Duftig in der Nase mit feinen und eleganten Aromen von dunklen Beeren und Kirschen einerseits, andererseits aber auch von frischem Marzipan, Vanille und Bitterschokolade, die im Einklang ein komplexes Duftgeflecht entwickeln. Am Gaumen auskleidend mit samtig schmeichelnden Tanninen, die einem langen Abgang freien Lauf lassen.

0,1l 6,90

0,2l 12,-

Weinbegleiter

Flammkuchen

Hokkaido Schmand Kürbis Rote Bete Kräuter Pesto	15
Flinke Ziege Schmand Ziegenkäse Zwetschge Walnuss	15
Glückspitz Schmand Pilze Lauchzwiebeln	15
Elsässer Schmand Speck Lauchzwiebel	15

Dip Trio Tomate | Olive | Aubergine 7

Marinierte Oliven 5

Käseauswahl Trauben | Feigensenf | Nüsse 18

Dessert

Crème Brûlée mit Tonkabohne 9

Pumpkin Spice Cheesecake | Vanilleeis | Salted Caramel 9

Vorspeisen

Ziegenkäsetarte Zwetschgen Walnuss Wildkräuter	15
Thunfischtatar Avocado Gurke Rösti	17
Winzerterrine aus Ente & Kastanie Sauce Cumberland	15
Kürbissuppe Kerne Kernöl	9

Salate

Salat Gebackener Brie Birne Wildpreiselbeeren	17
Salat Pilze Portweinschalotten	15
Grüner Beilagensalat	5

Hauptgerichte

½ Ente Jus Apfel-Rotkohl Schlesische Klöße	32
Boeuf Bourguignon Kürbis & Kartoffel Portweinschalotten Pilze	28
Steak Frites 220g Rumpsteak Kräuterbutter Pommes oder Bratkartoffeln	32
+ mit Marktgemüse	+ 5
+ Gebratene Pilze	+ 5
Boudin Noir (Blutwurst) Jus Kürbis & Kartoffel Apfelchutney Röstzwiebeln	26
Fisch des Tages Beurre Blanc Safranrisotto Prinzessbohnen	28

Schnitzel

Schnitzel vom Schwein	21
Schnitzel vom Kalb	26
Beilage wahlweise dazu Pommes, Bratkartoffeln oder Salat	

zusätzliche Extras:

Grüner Beilagensalat oder bunter Marktgemüse	+ 5
Cremige Jägersauce oder Sambalhollandaise	+ 3.5
Wildpreiselbeeren oder Gurkensalat	+ 2

Vegetarisch

Pasta Pilze Weißweinsauce Parmesan	kl. 15 // 19
--	--------------

Vegan

Gebackener Hokkaido Marktgemüse Rote Bete Humus Kürbiskerne Kräuterpesto	19
--	----

Alle Preise in verstehen sich in € und inkl. 19% MwSt.

Für weitere Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich gerne an unsere MitarbeiterInnen.