

Abendkarte....Juni.... alles auch ToGo



Sauvignon Blanc trocken 2021 , Weingut Schäfer GbR , Pfalz
Im Osten Mußbachs stehen diese Reben auf einer Lössriegelplatte. Eine Bodenart die den Trauben eine einzigartige Struktur und Aromatik verleiht. Durch selektive Vortese mit der Hand haben nur die besten Beeren den Weg in den Wein gefunden. Ausgeprägter Duft nach erntefrischer Stachelbeeren und vollreifer, schwarzer Johannisbeere. Im Geschmack ein angenehmes Zusammenspiel zwischen Grasig, grüne Noten wie frisches Heu und grüne Paprika und Tropik

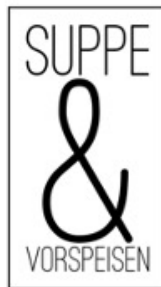
0,1 3,80 / 0,2 7,40 / 0,75 27

OVIUM Rotwein Cuvée trocken 2019 , Weingut Schäfer GbR , Pfalz
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos, Cabernet Doria, Cabernet Dorsa
Der zweijährige, ruhevolle Ausbau im klassischen Eichenholzfass, sowie teilweise im Barrique, gibt diesem ungefilterten Wein den letzten Schliff. Uns begegnen dunkle Waldfrüchte, würzige Nuancen, zarte Röstaromen. Ein Hauch von Wildrose, Zimt und Sternanisnoten. Ein Wein, der in sich ruht

0,1 4,00 / 0,2 7,80 / 0,75 28



Papaya-Cointreau-
Gazpacho mit
Melonenperle und
frischem Waldmeister 8,90



Gegrillter Scampi und Octopus an
Avocado-Mangospalten mit Friseesalat und
schwarzer Sesam-Vinaigrette 18,00

Burrata mit roter Balsamicoreduktion an
confierten Strauchtomaten, Olivencrostini
und Peperonata 15,50

HAUPTSPEISEN

Lasagne von Auberginen und Zucchini auf Tomaten-
Gin-Creme mit sautierten Sprossen und
Manchegospänen 19,50

Pastrami-Lachsfilet im Mangoldblatt und Pernodsud
mit Staudensellerie-Paprika-Confit und gebackenen
Safranreiskugeln 27,50

Rinderfilet mit Steinpilz duxelles gefüllt auf Cognac-
Pfeffer-Sauce und grünem Sesamspargel an
Süßkartoffelspätzle 29,90



Ragout Fin vom Kalbstafelspitz auf mariniertem
Babyblattspinat an Schalotten-Birnen-Tartelette 24,90

Dessertauswahl auf der Dessertkarte

BEZÜGLICH ALLERGENE
FRAGEN SIE UNSERE
SERVICEMITARBEITER

Herunterladen