

Abendkarte....Mai.... alles auch ToGo



Sauvignon Blanc trocken 2021 , Weingut Schäfer GbR, Pfalz
Im Osten Mußbachs stehen diese Reben auf einer Lösriegelplatte. Eine Bodenart die den Trauben eine einzigartige Struktur und Aromatik verleiht. Durch selektive Vorlese 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 Dorio, Cabernet Dorsa
Der zweijährige, ruhevolle Ausbau im klassischen Eichenholzfass, sowie teilweise im Barrique, gibt diesem ungefilterten Wein den letzten Schliff. Uns begegnen dunkle Waldfrüchte, wulzige 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



Spargelcremesuppe mit
Sesam-Garnelenspieß
und Erdbeer-
Bärlauchpesto 8,90



Scampiterrine mit Cointreaumelone,
Kroepoek und Wildkräutersalat 15,50

Enoki-Tartelette mit Yamswurzel-Espuma
und confierter Rote Beete 13,90

HAUPTSPEISEN

Entrecote a la Bordelaise mit Bluecheese-Dip,
Babykarotten-Zuckerschotensaute und
Smashed Potatoes 28,90

Spargel-Pinienkern-Risotto mit Burrata und Limetten-
Basilikumcreme 19,50

Thunfisch Tataki mit Avocado-Mango-Relish auf
Süßkartoffel-Ingwer-Spiegel und Sakurakresse 27,00

Canard au Vin mit Schalotten im „Chateau Lafitte“ Sud
an provenzalischen Gnocchi und Mairübchen 24,50



Dessertauswahl auf der Dessertkarte

BEZÜGLICH ALLERGENE
FRAGEN SIE UNSERE
SERVICEMITARBEITER

Herunterladen