

## Abendkarte von 31.12 bis 11.01



### Weißer Riesling „S“, 2016, Weingut Espenhof, Rheinhessen

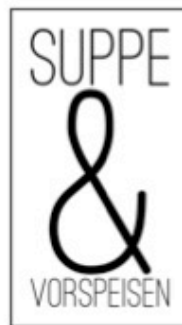
Helles Strohgelb, zarte Zitrus- und Apfelaromen, reifere Aromen von Pfirsich & Gelben Früchten. Am Gaumen sehr filigran mit ausgewogenem Säure-Süße Spiel gepaart mit würziger Mineralik vom Kalksteinfels. 100% Riesling  
0,1l 4,50/ 0,2l 8,80

### Rioja „La Buena Vid“ DOCa, 2011 Bodegas Más Que Vinos, Rioja

Der Name ist hier Programm! La Buena Vid - das gute Leben! Elegant strukturierter Rioja aus den Rebsorten Tempranillo und Graciano von alten Reben aus der für ihre hohe Qualität bekannten Unterregion Alavessa. Aromen von dunkler Kirsche, etwas Leder und angenehm mürber Gerbstoff.  
0,1l 5,90/ 0,2l 11,80



Fenchel-Schalotten  
Cremesuppe mit Mandarinen  
Aroma und Calamari 8,20



Gegrillter Oktopus an Sellerie-Grapefruit-Salat und Kürbiscreme 13,80

Carpaccio vom Rind mit gebratenen Champignons und Parmesan Espuma 12,50

## HAUPTSPEISEN

Pappardelle mit Entenragout, Artischockenspalten und Parmesanspänen 14,50

Streifenbarschfilet in Zitronat-Zitronensoße, Tomaten Confit, auf sautiertem Mangold mit Rosinen und Pinienkernen und Kartoffeln 21,90

Lammkaree mit Honig-Senf-Pistazien-Kruste auf Speck-Wirsing, Petersilienwurzeln und Karotten-Püree 23,90

Risotto ai „Frutti di Mare“ (mit Meeresfrüchten) mit frischen Tomaten, Basilikum und Zucchini Julienne 13,80



Amarettini Parfait auf Blutorange  
Kompott und Karamellglas 7,90



alle Preise in Euro und incl. MWSt