

Abendkarte von 03.12 bis 21.12



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



Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Maultaschen und Gemüse Julienne 8,20



Grünes Thai-Curry mit Seppiolinespieß
Asia Gemüse und Riso-Pilaw 12,80

Mini Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Süßkartoffelsalat und Senf-Dip 11,90

HAUPTSPEISEN

Lachsfilet mit Espresso Kruste, Schwarzwurzelpüree, Grenaille Kartoffeln und Rosenkohl 19,90

Hirschgulasch mit gebratener Rosmarin-Polenta, angebräunten Pilzen und Preiselbeeren 22,50

Schwäbische Käsespätzle aus der Pfanne mit geschmelzten Zwiebeln 13,90

Kalbsleber mit Cognac-Rahm-Soße, Karamelisierten Äpfeln, Kräuter Risotto und Gemüse Brunoise 21,90



Dunkle Schokolade-Zimt-Mousse
auf Apfel Calvados Ragout und
Amarettini 7,90



alle Preise in Euro und incl. MWST