



EMPFEHLUNGEN

zum Zanderfilet:

Riesling „Bundschuh“, trocken

Weingut Emil Bauer, Pfalz, DE

0,2 l - 8,00 Euro

0,75 l - 28,00 Euro

zum Roastbeef:

Spätburgunder „eins zu eins“, trocken

Weingut A.Diehl, Pfalz, DE

0,2 l - 8,00 Euro

0,75 l - 28,00 Euro

zum Pfifferlings-Risotto:

Trebbiano d'Abruzzo, trocken

Fantini, Abruzzo, Italien

0,2 l - 7,50 Euro

0,75 l - 26,00 Euro

zum Cordon Bleu:

Trebbiano d'Abruzzo, trocken

Fantini, Abruzzo, Italien

0,2 l - 7,50 Euro

0,75 l - 26,00 Euro

oder

Lunatio di Masi Lugana, trocken

Masi, Veneto, Italien

0,75l - 39,00 Euro

*Lassen Sie sich gerne
von unserem Team zu weiteren Weinen
unseres Hauses beraten.*

VORSPEISEN

Geröstetes GOP-Sauerteigbrot mit zweierlei

Topping:

Ur-Tomaten & Basilikum-Pesto und französische
Sardinen mit Zitrone und Parmesan dazu mit
Wildkräutersalat (wahlweise auch ohne Sardinen)
oder

Cremesuppe von der Roscoff-Zwiebel

dazu Focaccia und geriebener Comte-Käse
(vegetarisch)
oder

Essenz von Shiitake-Pilzen

mit Soja und knackigem Gemüse

HAUPTGÄNGE

Knuspriges Zanderfilet auf gerahmten

Rieslingkraut

dazu Schnittlauchöl, Meerrettich-Creme und
gebratene Rotwurst
oder

Tranchen vom rosa Roastbeef auf mediterranem

Gemüse

dazu Kartoffelspalten und überbackene
Weinbergschnecke (auf Wunsch auch ohne
Schnecke)
oder

Vegetarisches Pfifferlings-Risotto mit

Montello-Käse und mediterranem

ZucchiniGemüse

dazu gebackene Röllchen gefüllt mit Selleriepüree
oder

Cordon Bleu von der Maispoularde

gefüllt mit Käse und Klosterschinken dazu Erbsen,
Karamell-Karotten, Zitronen-Sauce und Püree von
Mohmes Bio-Kartoffeln

DESSERTS

Vanille Cheesecake mit Limetten-Spiegel

an Erdbeersorbet und Lotus Crumble
oder

Pfirsich Melba 2.0

mit zweierlei von der Himbeere und
Tonkabohnen-Eis
oder

Weißer Schokoladen-Schnitte 'Tokio Style'

mit Matcha Tee, Kirschen und geröstetem
Genmai-Reis

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.