

ABENDKARTE

APERITIF DES TAGES

FRENCH 75 SBAGLIATO 6,50

Gin, frischer Limettensaft, Zucker, Prosecco und Zitronenzeste

WEINEMPFEHLUNG

GRAUBURGUNDER, MARKUS SCHNEIDER 0,10 l 5,00

Pfalz, Deutschland, trocken.

n der Nase offenbart der Grauburgunder Aromen von grünen Granny

Smith Äpfeln, Williams-Birne und etwas Wiesenblütenhonig. Am Gaumen

bringt der Grauburgunder vom Ellerstädter Winzer Markus Schneider

dann Ananas, Kiwi und eine enorme Mineralität mit Power zum

Vorschein. Der Abgang ist jetzt bereits lang und mit schönem Nachhall.

0,20 l 8,50

0,75 l 30,00

SÜBKARTOFFELSUPPE 5,00

mit Speck

VITELLO TONNATO 11,50

dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern auf Rucola

ORECCHIETTE 12,50

mit Broccoli und sautierten frischen Waldpilzen

DREIERLEI VOM FISCH 21,50

Lachs- und Zanderfilet und Riesengarnele vom Grill an blanchiertem

Gemüse in Pernodsauce

SALSICCIA VOM GRILL MIT DIJONSENF 19,50

an Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat vom Markt

GATEAU AU CHOCOLAT 4,50

mit Vanilleeis und würzigem Beerenragout

COCKTAIL DES TAGES

PIMM'S NO. 1 CUP 7,00

Pimm's, Zitronenlimonade, Gurke, Zitronen- und Orangenscheibe
