

BESONDERE EMPFEHLUNG

UNSERES KÜCHENTEAMS:

Lammkeulenbraten an Thymiansoße
mit grünen Bohnen und Kartoffeln
16,50 €

Lammragout aus der Jungschafkeule
mit grünen Bohnen und Bärlauchgnocchi
15,50 €

BESONDERE WEINEMPFEHLUNG DAZU:

„Schnick Schnack Schnuck“
eine fast schwarz, nicht zu trockene Rotweincuvée aus Regent, Spätburgunder und
St. Laurent. Gaumenschmeichler mit tollem geheimnisvollem Potpourri von
Gewürzen

0,2l 6,20 €

0,75l 19,00 €

Merlot ist weiß – der weiß gekelterte Rotwein
Der Blanc de Noir überzeugt mit einer feinen Aromafülle, die frische Zitrusnoten
mit saftiger dezenter Beerenfrucht verbindet. Am Gaumen zeigt der Wein Schmelz
und Fülle, einem Hauch Fruchtsüße und eine angenehm eingebundene Säure.

0,2l 6,30 €

0,75l 19,50 €

VORANKÜNDIGUNG:

Muscheln noch einmal vor der Sommerpause genießen...
vom Freitag 20. bis Mittwoch 25. April 2018

frische Miesmuscheln
in Weißwein-Wurzelsud oder in Tomatensud gekocht

500gr	8,50 €
1000gr	13,50 €