



Tagesempfehlung

KALBSLEBER *Berliner Art*

Mit geschmorten Zwiebeln, Apfelkompott & Jus

25,00 €

Dazu Kartoffelpüree

DUETT VON GEBRATENEM MEERFORELLEN- & MARÄNENFILET

An Blattspinat in Rahm & Petersilienkartoffeln

27,00 €

GEBRATENES HECHTFILET *mit Speck umwickelt*

Dazu Sauerkraut & lauwarmer Kartoffelsalat

26,00 €

„SCHWEDENBECHER“

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelkompott, Eierlikör & Sahne

7,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

U...PASSIMENTO DOC

Baglio Gibellina, Sizilien

Der U...Passimento kommt mit leuchtendem Dunkelrot ins Glas und offenbart sofort die ganze sonnenverwöhlnte Reife, die sizilianischen Weinen zu eigen ist. Der Nase offenbart der U...Passimento charaktervoll-kräftige Noten von roten und schwarzen Beeren, allen voran Brombeere und schwarze Johannisbeeren. Balsamische Noten, zart-blumige Nuancen und gedörrte Früchte wie Datteln und Trockenpflaumen runden das Bouquet perfekt ab. Am Gaumen präsentiert er sich herrlich warm, voll und harmonisch. Die weichen, eleganten Tannine sind perfekt eingebunden, während der üp-pigen Restsüße eine stimmige, fruchtig-frische Säure gegenüber steht. Die Frische des Frappato und die Intensität des Nero d'Avola sorgen bei diesem Wein für eine perfekte Harmonie.

Glas á 0,2 l

8,50 €

Flasche á 0,75l

28,00 €