

# Tagesempfehlung

## KALBSLEBER *Berliner Art*

*Mit geschmorten Zwiebeln, Apfelkompott & Jus*

*Dazu Kartoffelpüree*

25,00 €

## 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...PASSIMIENTO DOC

*Baglio Gibellina, Sizilien*

Der U...Passimientto kommt mit leuchtendem Dunkelrot ins Glas und offenbart sofort die ganze sonnenverwöhnte Reife, die sizilianischen Weinen zu eigen ist. Der Nase offenbart der U...Passimientto charaktervoll-kraftige Noten von roten und schwarzen Beeren, allen voran Brombeere und schwarze Johannisbeeren. Balsamische Noten, zart-blumige Nuancen und gedörnte 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 üppigen 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 €