

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE

10.50

HAUPTGANG

RINDSHUFTSTEAK (CH) MIT BÄRLAUCH-HASELNUSS KRUSTE

VENERE REIS, SAUTIERTE ERBSEN UND PORTWEINJUS

43.-

WEISSE BADISCHE SPARGELN

MIT SAUCE HOLLANDAISE UND JUNGEN KARTOFFELN

DAZU BAUERNSCHINKEN

26.-/36.-

+6.-

DESSERT

RHABARBER CRUMBLE

MIT ERDBEEREN SORBET

13.50

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

SAAR RIESLING

8.-/55.-

WEINGUT VAN VOLXEM, MOSEL (DE), 2024, 11.5% VOL.

EIN UNBESCHWERTER RIESLING, VOLLER ENERGIE UND GROSSEM SPASSFAKTOR

UNSERE PERSÖNLICHE EMPFEHLUNG ZU SPARGELN

ROT

SAMSARA

9.- /65.-

TROSSOS DEL PRIORAT & COCA I FITÒ, PRIORAT DOQ 2021, 14.5 % VOL.

IN THE PRIORAT REGION THE GRAPEVINES SUFFER BUT GIVE US GREAT WINES.

GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH, CABERNET