

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE 10.50

HAUPTGANG

POULET-OBERSCHENKEL-STEAK (CH) 39.-

MIT TOMATEN-SALSA, KARTOFFELWEDGES UND BOHNENSALAT

RISOTTO MIT ERBSEN UND GRÜNEM SPARGEL 33.-

BELPER KNOLLE UND SERRANO CHIP

DESSERT

MASCARPONE CREME 12.50

AUF RHABARBERKOPF UND MANDELN

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

SAAR RIESLING 8.-/55.-

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

EIN UNBESCHWERTER RIESLING, VOLLER ENERGIE UND GROSSEM SPASSFAKTOR

ROT

ZWEIGELT 8.50/57.-

WEINGUT SCHNEIDER, THERMENREGION, 2022, 12.5% VOL. BIO

ZWEIGELT, EINE KREUZUNG AUS BLAUFRÄNKISCH UND ST. LAURENT,

SCHMECKT SAFTIG, VOLLMUNDIG UND WEICH