

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE 10.50

HAUPTGANG

BIO ROASTBEEF TRANCHE (CH)

MIT LAVENDEL-BRÄTLER KARTOFFELN, GRÜNE BOHNEN UND HOLLANDAISE 37.-

WEISSE BADISCHE SPARGELN

MIT SAUCE HOLLANDAISE UND JUNGEN KARTOFFELN 26.-/36.-
DAZU BAUERNSCHINKEN +6.-

DESSERT

MIT LILLET MARINIERTER BEEREN 12.-

YUZU CREME UND MERINGUE

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

IL CONTE

9.50/68.-

MANINCOR, SÜDTIROL IGT, 2022, 13% VOL. BIO

VOM FUSS DER DOLOMITEN: DIE LOAKLE SORTE LAGREIN, VERBUNDEN MIT

KLASSISCHEN BORDEAUX-REBEN.

LAGREIN, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON