

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE

10.50

HAUPTGANG

RINDS RIBEYE STEAK (CH)

MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH-JUS, MEDITERRANEN KARTOFFELGALETTEN
UND GRÜNEN BOHNEN

41.-

WEISSE BADISCHE SPARGELN

MIT SAUCE HOLLANDAISE UND JUNGEN KARTOFFELN
DAZU BAUERNSCHINKEN

26.-/36.-
+6.-

DESSERT

KOKOS-CARAMELKÖPFLI

MIT DULCE DE LECHE-GRAPPA SAUCE

9.50

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

NORAS

8.50/61.-

TENUTA GRATTAMACCO, BOLGHERI SUPERIORE DOC 2020, 14.5% VOL. BIO

EIN WUCHTIGER WEIN: ENGMASCHIGES TANNIN, FEINER FRUCHTSCHMELZ, DICHTER ABGANG.
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.