

Vegetarische Kräutervielfalt

17,5 €

Vorspeise

Aromatische grüne Gazpacho
mit Gartenkräutern

Zwischengang

Schlotziges Zitronen- Auberginen- Risotto
mit Basilikum

Hauptgericht

Orientalisch gewürztes Potpourri von dreierlei Bohnen
in würziger Tomaten- Stippe dazu gebratener Halloumi

Dessert

Mango-Sandkuchen-Dessert
mit Rosenduft und Minze

Weinempfehlung: Hochdörffer Riesling aus der Pfalz
Mineralisch, Zitrusaromen, 12,5% Vol

0,1l 3,0 €
0,2l 5,8 €

Puccinis Bohème

16,9 €

Vorspeise

Knackiger Wildkräutersalat mit delikatem Hausdressing
und Parmesansplittern

Zwischengang

Zartes Kalbsfleisch mit einer pikanten
Thunfischcreme mit Kapern

Hauptgericht

Lasagne Bolognese geschichtet mit Fleischsoße und
Bechamel und mit Parmesan überbacken

Dessert

Luftig-fluffiges Tiramisu mit Macarponecreme,
Löffelbiscuite und etwas Espresso

Weinempfehlung: La Masseria, Puglia, Primitivo
Typischer, kräftiger Primitivo, Brombeere, Nelke, langer Abgang, 14,5% Vol.

0,1l 3 €
0,2l 5,8 €

Savoir-Vivre

19,8 €

Vorspeise

Zarte Terrine von Lachs und Garnelen in Scheiben auf
einem feinen Kräuterdip angerichtet

Zwischengang

Gedünsteter cremiger Kohl und getrüffeltes Kartoffelpüree
mit gerösteten Pinienkernen

Hauptgericht

Zartes Hähnchenfleisch mit Champignons gedünstet
in einer kräftigen Rotweinsoße angerichtet

Dessert

Feine Schokoladenmousse (85% Kakao) mit
frischen Früchten garniert

Weinempfehlung: PLAIMONT Le Tapie Blanc
Aromenbombe, Ananas, Zitrus, grüner Apfel, spritzig und frisch 10,5 % Vol.

0,1l 3 €
0,2l 5,8 €