

Unsere Empfehlung



SAINT ROCH ROSÉ –DOMAINE LAFAGE

Diese Rosé Cuvée hat einen hellen Lachs-Farbton. Die Nase ist sehr erfrischend, mit viel roter Frucht nach Erdbeere und Brombeere, sowie einem Hauch von Kräutern.

Am Gaumen ist der Wein saftig, belebend und sehr balanciert.

0,2l 7,90€

<i>Mediterrane Fischsuppe mit Safran Lachs & Shrimps</i>	<i>9,90</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Kernöl</i>	<i>8,90</i>
<i>Carpaccio vom Weiderind mit frischen Pfifferlingen, Rucola, gehobeltem Parmesan</i>	<i>18,90</i>
<i>Gebratene Pfifferlinge auf Rucola Salat mit Parmesan</i>	<i>17,50</i>
<i>Serviettenknödel mit Pfifferling-Rahmsauce</i>	<i>17,50</i>
<i>Gebackener Camembert mit buntem Salat und Preiselbeeren</i>	<i>13,90</i>
<i>Panierte Schafskäse auf buntem Salat</i>	<i>13,50</i>
<i>Wildschweinbratwürste mit Bratkartoffeln & Senf</i>	<i>15,90</i>
<i>Crespelle „al forno“ Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ricotta</i>	<i>16,50</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pfifferling Rahmsauce dazu Pommes frites und Salatteller</i>	<i>19,50</i>
<i>Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Olivenöl & Kirchtomaten</i>	<i>19,50</i>
<i>Rinderroulade in Rotweinsauce mit Rahm-Wirsing & Kartoffelpüree</i>	<i>23,90</i>
<i>Hirschgulasch aus dem Taunus mit Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren</i>	<i>23,90</i>
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo Sauce mit Rahm-Wirsing & Kartoffelpüree</i>	<i>25,90</i>
<i>Halbe Bauernente mit Klößen Apfelrotkohl und Preiselbeeren</i>	<i>28,90</i>

