

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

*Mediterrane Fischeuppe mit Safran ^{9,90}
Lachs & Shrimps*

Kürbiscremesuppe mit Kernöl ^{8,90}

*Feldsalat mit Speck ^{11,50}
karamellisierte Walnüsse, Croutons und Kartoffeldressing*

Gebackener Camembert mit buntem Salat und Preiselbeeren ^{13,90}

Panierter Schafskäse auf buntem Salat ^{13,50}

Wildschweinbratwürste mit Bratkartoffeln & Senf ^{15,90}

*Crespelle „al forno“ ^{16,50}
Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ricotta*

*Rinderroulade in Rotweinsauce ^{23,90}
mit Rahm-Wirsing & Kartoffelpüree*

*Hirschgulasch aus dem Taunus ^{23,90}
mit Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren*

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo Sauce ^{25,90}
mit Rahm-Wirsing & Kartoffelpüree*

*Halbe Bauernente mit Klößen ^{28,90}
Apfelrotkohl und Preiselbeeren*

