

Saisonale Empfehlung



Saint Roch Rosé –Domaine Lafage Frankreich Glas 0,2l – 9,20 €

Diese Rosé Cuvée hat einen hellen Lachs-Farbton. Die Nase ist sehr erfrischend, viel roter Frucht nach Erdbeere und Brombeere, sowie einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen ist der Wein saftig, belebend und sehr balanciert.

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

Kürbiscremesuppe mit Kernöl ^{8,90}

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

Wildschweinbratwürste mit Bratkartoffeln & Senf ^{15,90}

*Rinderroulade in Rotweinsauce ^{24,90}
mit Rahm-Wirsing & Kartoffelpüree*

*Hirschgulasch aus dem Taunus ^{24,90}
mit Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren*

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo Sauce ^{26,90}
mit Rahm-Wirsing & Kartoffelpüree*

*Halbe Bauernente mit Klößen ^{29,90}
Apfelrotkohl und Preiselbeeren*

Pfifferlingen Karte

*Carpaccio vom Weiderind mit frischen Pfifferlingen ^{18,90}
Rucola und gehobeltem Parmesan*

*Gebratene Pfifferlinge auf Rucola Salat mit Parmesan ^{17,50}
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pfifferlingrahmsauce ^{19,90}
dazu Pommes und Salatteller*

*Serviettenknödel mit Pfifferlingrahmsauce ^{16,90}
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen ^{21,90}
in Olivenöl und Kirschtomaten*

