

# UNSERE EMPFEHLUNGEN

## VORSPEISEN

Gemüse-Gyoza mit Soja-Sesam Reduktion und Wakame Salat	€ 9,90
- mit Meeresfrüchte-Thunfisch Carpaccio	€ 14,90
- mit Tataki vom Rinderfilet	€ 16,90
Thai Gemüse in Zitronengras Kokosnussauce mit Basmati Duftreis	€ 9,90 als Hauptgang € 16,90
- mit Tranchen von der Maispoularde	€ 12,90 als Hauptgang € 19,90
- mit flambierten Garnelen	€ 14,90 als Hauptgang € 21,90

## SUPPEN

Minestrone mit Gemüsegel getopptem Crostini und Parmesansegel	€ 8,90
---	--------

## SALAT

Caesar Salad mit Tranchen von der Maispoularde	€ 11,90 als Hauptgang € 18,90
--	-------------------------------

## FLEISCH

Rinderfilet unter der Parmesan-Kräuter-Knoblauchkruste auf Balsamicojus mit Pfifferling-Gröstel und geräucherter Antipasti	€ 34,90
--	---------

Kalbs Trüffel Burger mit tomatisierten Bun, Zwiebelconfit, Cheddar Käse, Whisky-BBQ Sauce und Süßkartoffel Pommes Frites	€ 18,90
--	---------

## FISCH

Filet vom Steinbutt mit Pfifferlingrisotto, Büsumer Krabben, weißer Tomatensauce und gefülltes von der Zucchini	€ 29,90
---	---------

## DESSERT

Süßes aus tausend und einer Nacht mit Erdbeere, Aprikose und Engelshaar	€ 10,90
---	---------

# UNSERE EMPFEHLUNGEN

## APERITIF

### **Nordes Atlantic Galician Gin**

Mit Gurkenzeste, Melone & Rosmarin

€ 12,90

### **Dagernova, Ahr**

Spätburgunder Blanc de Noir Brut Jahrgangssekt

Fruchtiges intensives Bukett nach exotischen Früchten, fein perliger sommerlicher Genuss

0,1 l € 6,90

0,75 l € 38,90

## WEISSWEIN

### **Cuvee „Der Sommer“ in Pink, Margarethenhof Weingut Weber, Mosel Ayl / Saar**

Schmeckt erfrischend und lebendig. Neben seiner feinen Frucht von tropischen Früchten und seine leicht spritzige Art machen ihn zu einer schön süffigen Cuvée. Er ist harmonisch, saftig, aromatisch, frisch und ein wahrer Gaumenkitzler. Er ist ausdrucksstark, anregend, charmant, freundlich und ein bisschen verspielt wie die Farbe Pink. Der Elbling gibt ihm das Selbstbewusstsein, der Rivaner die Sinnlichkeit und der Sauvignon Blanc lässt Sie ins Schwärmen kommen.

0,1 l € 4,30

0,2 l € 8,30

0,75 l € 27,90

### **Elbling Classic, Margarethenhof Weingut Weber, Mosel Ayl / Saar**

Der Elbling ist mehr als 2000 Jahre alt und gehört zu den ältesten kultivierten Weißweinreben Europas. Der Name Elbling kommt von "Vitis Alba", die "Weiße Rebe". Sehr lange Zeit war der Elbling die häufigste Rebsorte in Deutschland. Der Elbling Classic ist frech, leicht und unkompliziert gepaart mit einem fruchtig-herben Körper sorgt er für ein aufregendes Zusammenspiel. Am Gaumen zeigt er zartfruchtige Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten und seine lebhaftige Säurestruktur verleiht ihm einen besonderen Kick. Ein einfacher Wein mit viel Trinkspaß.

0,1 l € 4,30

0,2 l € 8,30

0,75 l € 27,90

## ROTWEIN

### **Frühburgunder „Dernauer Hardtberg“ trocken, DAGERNOVA, Ahr**

Nur wenig Frühburgunder wächst in Deutschland – im Ahrtal ist er eine Spezialität; vollmundig und kräftig mit weichen Tanninen und schöner Beerenfrucht; abgerundet mit einer feinen Barriquenote. Verführerische, finesreiche Eleganz. Ein großes Gewächs aus einer der besten Einzellagen, ein seltener exquisiter Tropfen.

0,1 l € 5,90

0,2 l € 11,00

0,75 l € 37,90

## DIGESTIV

### **Erdbeerlikör, Brennerei Ziegler, Baden**

Der Ziegler Likör Erdbeere ist der Likör des Sommers! Süße, saftige Erdbeeren werden zu Erdbeergeist gebrannt. Die Natürlichkeit dieses Produktes überzeugt jeden Genießer.

2 cl € 4,90

### **Limonengeist, Brennerei Vallander, Mosel**

Der frische Duft der Limone wird Ihnen förmlich aus dem Glas entgegen springen und Ihr Gaumen darf sich an der filegranen Aromatik von Fleisch und Schale einer frischen Limette erfreuen. Ein äußerst milder Geist der lange im Gaumen bleibt.

2 cl € 4,90