

Frisch auf den Tisch
PFIFFERLINGE

Frische Pfifferlinge, natur

€ 18,00

wahlweise mit:

- *Schweizer Rösti, hausgemacht, herzhaft*

Pfifferling mushrooms with hash brown Swiss Style

oder

- *Bandnudeln in cremiger Kräutersahnesoße*

Pfifferling mushrooms with pasta and creamy herb sauce

Frisch auf den Tisch
NORDSEESCHOLLE

Scholle „Finkenwerder Art“

€ 23,00

serviert mit Butter-Kartöffelchen

und einem grünen Salat:

Dessert:

Frische marinierte Erdbeeren

€ 6,50

1 Kugel Vanille Eis

€ 1,80

Unsere Weinempfehlung:

18er Blanc de Blancs – Biowein, *Cuvee, trocken* - Weingut Mohr, Lorch

Erfrischendes Weißweincuvée aus den Rebsorten 60% Silvaner, 30% Scheurebe und 10% Gelber

Muskateller. Im Glas, ein strahlendes Strohgelb, in der Nase, Holunder, Birne und leichte Muskatnoten.

Eine gelungene Kombination zwischen Frische, Würzigkeit und schmeichelnder Blumigkeit mit feiner Säure und nachhaltigem Körper.

134 – 0,75l zu € 28,50 / 119 – 0,2l zu € 8,50

18er Rudesheimer Riesling, feinherb, *Riesling, Kabinett* - Weingut Ehrhard, Rüd

UNSERE WEINE SIND INDIVIDUALISTEN, DIE IHR GANZES „TERROIR“

WIDERSPIEGELN, Verdichtet, sämig, erfrischend fruchtiger Wein, mit schmeichelnder Säure und feinem Fruchtspektrum. Ein Solitär, ehrlich und lecker.

161 – 0,75l zu € 27,00 / 150 – 0,2l zu € 7,50