

Wir empfehlen:

LILLET
Maison fondée en 1822

der fruchtig frische, vollmundige Aperitif

Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Wild Berry und Früchte ¹⁺¹¹) 6,30

Lillet Vive (Lillet blanc, Schweppes Tonic und eine Gurke¹¹) 6,30

Hacker Pschorr Oktoberfest Märzen vom Fass 0,3 l € 3,30 0,5 l € 3,90

2018er Sommerpalais Riesling ⁴³ – unser „Renner“

Der 2018er Jahrgang zeigt sich wie immer spritzig und mit einer feinen Frucht, die Säure sehr dezent und besonders angenehm eingebunden, der Duft besticht durch Apfel-, Zitrus und Pfirsicharomen.

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

Magnumflasche 1,5 l € 41,00

0,75 l € 21,00

0,1 l € 3,30

0,2 l € 6,40

0,5 l € 15,00

Zweierlei Aufstriche und Steinofen-Baguette | 3,80

Two different butter and Steinofen-Baguette

Knoblauchbaguette | 4,50

Roasted baguette with garlic

Ziegenkäsesalat ^{D,G} 13,90

mit Thymianhonig gratinierter Ziegenweichkäse, gegrillte Champignons, Blattsalate mit unserem Kernöldressing

Goat cheese cooked "au gratin" in lavender honey on soft lettuces with mushrooms and pumpkin seed oil

Buntes Gemüse aus dem Wok ^{E,D,F,M} 14,30

in Zitronengras-Curry und Kokosmilch gegart und Duftreis

Different vegetables cooked in a green lemon grass curry with coconut milk, basmati rice

Asiatische Nudeln ^{A,D,E,I,L,F,M} 15,90

mit pikantem Hähnchenspieß in einer Kürbiskernhülle

Asian fried noodles with slices of spicy chicken in a pumpkin-seed-shell

Gegrilltes Lachssteak ^{D,E,K} 19,50

auf Kürbiskernrahmsauce, dazu reichen wir Grillgemüse und Babykartoffeln

Grilled salmon with pumpkin-cream-sauce and grilled vegetables and young potatoes

MARONIS Fischcurry ^{B,E,F,I,M} 17,90

Gegrillte Fischfilets auf Gemüse in Curry und Kokosmilch gegart, Duftreis

Grilled fish-fillet with vegetables cooked in curry and coconut milk, basmati rice