

<u>Take Away</u>		Gültig 13.01.2021 – 19.01.2021
<u>Vorspeisen</u>		
Hausgemachtes Zwiebelbrot <i>oder</i> Französisches Landbrot mit geräucherter Paprika-Aioli	7,00	
Kürbis-Kokos-Suppe	6,00	
Gratinieter Ziegenkäse Brickteig/Feigensenf/Wildkräuter/getrocknete Tomaten/Pinienkerne/Gewürzbrot	11,00	
Gambas "Spanische Art"/pikanter Olivenöl-Sherry Sud/Knoblauch	11,00	
Entenbratleber Portweinüberzug/Brioche/getrüffelte Selleriecreme/Apfelkompott	12,50	
Thunfischfilet Sesampanade/Avocado-Tomaten-Salat/Cesardressing/gebratenes Salatherz/Zitronengel	13,50	
<u>Hauptspeisen</u>		
Schweineschnitzel paniert/Jus/Rahmwirsing/Käsespätzle	16,00	
Frische Tagliarini Rosa Pfeffer-Koriander-Rahm/Tomaten/verschiedene Schoten mit Gambas	13,50 16,50	
Geschnetzeltes aus der Hirschkeule Calvadosrahm/Rosenkohlblätter/hausgemachte Blutwurst-Ravioli	19,00	
Französische Maishähnchenbrust Jus/Pastinaken/Salatherz/Tomaten Risotto	20,00	
Deutsche Entenkeule Jus/Maronen/Laugen Knödel/Holunder-Rotkohl	20,00	
Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen Dornfelderjus/Pak Choi/Shiitake/Äpfel/Selleriepüree	23,00	
Argentinisches Rumpsteak (ca. 280g) Serrano-Parmesan-Kruste/Sojajus/Speckbohnen/Ofensellerie/Kartoffelgratin	24,00	
Eifler Wildschweinfilet Spätburgunderjus/Spitzkohl/Kräutersaitlinge/Fregola sarda	25,00	
<u>Dessert</u>		
Unser Tiramisu als große „Home Edition“	7,00	
Dessertvariation	7,00	

Ein kleiner Auszug aus unserer Weinliste..

Weißweine

- 2019 Chardonnay** trocken/Gutswein/Meier/Pfalz 5,80
feine Fruchtsäure, elegante Spuren von reizender Fruchtigkeit, bis hin zu geradliniger Mineralität
- 2019 Bio Sauvignon Blanc** trocken/Pflüger/Pfalz 8,20
kühle Mineralität sowie vom Duft nach weißen Johannisbeeren, saftigem Pfirsich und exotischer Passionsfrucht
- 2019 Weißburgunder** trocken/Ortswein/Meier/Pfalz/Hainfeld-Kalkmergel 8,30
Duftet zart nach Nüssen und Birne, saftige Frucht mit filigraner, belebender Säure. mineralische Frische und gute Länge
- 2018 Riesling Kabinett Mülheimer Sonnenlay** trocken/Bauer/Mosel 9,90
Belebende Zitrusnoten und eine charakteristische Säure sorgen für Spannung
- 2017 Chardonnay „Chef's Liebster“** trocken/Arboleda/Valle de Acoucagua 16,90
Zitrus Aromen, Karamell, frische mineralische Fruchtsäure
- 2018 Sauvignon Blanc „Fumé“** trocken/Weingut Zeter/Pfalz 24,90
sanfte Töne grüner Früchte, wie Stachelbeere und Kiwi, ein Hauch Mirabelle, saftige Säure, dezentes und perfekt abgestimmtes Holzaroma rundet die Komposition ab, enormer Schmelz und feine Kräuter im Finale

➡ **Uns gibt es auch gekühlt zum mitnehmen** ◀

Rotweine

- 2019 Bio Primitivo** trocken/Zensa/Apulien/Italien 9,90
Noten von Pflaumen, Feigen, vollreifen Kirschen, intensiv
- 2018 Cabernet Sauvignon** trocken/La Chapelle/Languedoc/Frankreich 9,90
fruchtintensiv, Brombeere, Ingwer und grünem Pfeffer, Nuancen von Pflaume, Schwarzkirsche, feine Tannin Struktur.
- 2016 Heraclio Alfaro Crianza** trocken/Heraclio Alfaro/Rioja 10,50
Frische Frucht und körperreiche Struktur. Feine Würze von Kräutern und etwas Nelke zusammen mit Kirsche im Nachhall
- 2018 Monastrell „Etiqueta Amarilla“** trocken/Juan Gil/Jumilla 11,90
kräftig-würzige Bouquet, attraktive Aromen dunkler + roter Beeren, Röstaromen, weiche Tannine, schöne Struktur, gut ausbalanciert
- 2014 „Cru Bourgeois“ Chateau du Breuil** trocken/Bordeaux/Haut Medoc 24,90
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
- 92 Wine Enthusiast* Elegante Fülle, angenehm frisches Finale, Duft nach dunklen Beeren und Zedernholz

Natürlich könnt Ihr auch euren Lieblingswein Zuhause genießen,
schaut einfach auf unsere Weinhandelsliste und bestellt den Wein mit.
Alle Preise in Euro