

## Beispiel-Tageskarte

### Aperitif Tages-Tipps :

Champagner Le Brun de Neuville Grande Sélection, brut 0,1l Glas €9,50  
Die Cuvée besteht aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinperliger Kohlensäure

Lillet Wildberry €6,00  
Dieser erfrischende Sommerdrink besteht aus Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Johannisbeeren, Limette und Eiswürfeln. Er schmeckt fruchtig und beerig und ist anregend und erfrischend ...

### Überraschungsmenü:

Sie sagen uns bitte, was Sie heute nicht so gern essen möchten ...  
mit 3, 4 oder 5 Gängen ( für mind. 2 Personen ) ab €35,00

### Vorspeisen:

Asia Fischsuppe mit Riesengarnelen und Fischfilets €9,50

Gebratener Pulpo auf Ratatouillegemüse €11,50

Jakobsmuscheln mit Safran-Lauchgemüse €13,50

### Hauptgerichte:

Sauerbraten vom Weiderind, Wirsing und Kartoffelpüree €17,50

Tandoori Lammfilets, Koriander-Joghurt, Basmati-Gemüsereis €22,50

Iberico Kotelett mit Pfeffersauce, Wirsing und Kartoffelgratin €22,50

Seeteufelmedaillons mit Safransauce und Rote Bete Risotto €24,50

Weißer Heilbutt mit Basilikumsauce, Blattspinat und Kartoffeln €22,50

### Nachspeisen :

Safran crème mit Pistazieneis €7,50

Käseauswahl mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben €8,50

### Weiß- und Rotweintipp des Monats:

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Tenuta di Tavignano, 0,15L Glas €4,80

Der Tenuta di Tavignano Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC zeigt sich hellgelb mit Zitrusnoten, frischem Heu. Eine fein geschliffene Fruchtsäure sorgt für eine kristalline Frucht mit einem mineralischen Unterton und kräftigem Nachgeschmack.

Château Kefraya Les Bretèches 0,15L Glas €5,20

Les Bretèches ist rubinrot und klar. Der Wein duftet nach gekochten Früchten und Waldbeer-Marmelade, dunklen und reifen Kirschen. Der Wein ist sehr gut strukturiert und vollmundig, würzig und hat weiches und perfekt eingebundenes Tannin.