

Unsere Osterkarte ab 01.04.

VORSPEISE

Cremig fruchtige Currysuppe mit Garnele

€ 8,90

FLEISCH

Lackierte Rinderrippchen auf gegrillter Paprika,
an Wasabi Soße, dazu Meersalzkartoffeln

€ 21,50

Boeuf Stroganoff vom Roastbeef auf frischen Spaghetti

€ 18,50

Geschmorte Lammkeule an Auberginenröllchen,
mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse,
dazu Meersalzkartoffeln

€ 23,50

Schweinekrustenbraten vom Heuschwein aus der Region
an glasiertem Wurzelgemüse, dazu Kräuterkartoffeln
und Meerrettich - Sahneschaum

€ 16,90

FISCH

Gedünsteter Lachs mit Orangen - Mayonnaise
auf grünem Spargel an Linsenrisotto

€ 21,50

Fruchtiges Fischcurry mit knackigem Gemüse und Wildreis

€ 18,50

VEGETARISCH

Krosser Ziegenkäse auf Linsenrisotto,
mit Salat aus Möhren, Orangen und Sesam

€ 14,90

BEILAGENSALAT

Möhre, Orange, Sesam

€ 3,80

DESSERT

Original Tiramisu aus eigener Herstellung

€ 8,50

Bitte bestellen Sie telefonisch unter 04404-9599110 zur Abholung vor.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder

Waterkant, Gar nicht Grau

Grauburgunder Rheinhessen

Ein wahrlich bunter Strauß für Augen, Nase und Gaumen.

„GAR NICHT GRAU“ - so ist der Norden nun mal: Immer mit etwas Licht am Himmel!

0,75 l - 14,50 €

Primitivo

San Marzano I Tratturi Primitivo Puglia IGP

Dunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, volle Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen. Würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille, voller Körper, balanciert, kräftig, trocken

0,75 l - 14,50 €

Zusatzstoffe und Allergene können bei uns im Restaurant eingesehen werden.