

Unsere Wochenempfehlung

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Feine Linsen-Curry Suppe
mit Gemüse und 3 Black Tiger Garnelen | 7,50 € |
| 2 | Cous-Cous Gemüse Burger
mit Salatgarnitur und Sauerrahm dazu Pommes | 16,60 € |
| 3 | Gebratenes Forellenfilet
auf Buttergemüse, Reis an Weißweinsauce | 20,50€ |
| 4 | Involtini vom Hähnchen
mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola dazu Kräuter Risotto | 23,50€ |
| 5 | Hausgemachte Dampfnudel
mit Zwetschgen Röster | 8,90 € |

Weinempfehlung

- | | | | |
|---------|---|---------------|----------------|
| 295/296 | Masi Masianco
Weißwein / Masi, Verona, Italien
In der Nase zeichnet er sich durch Feinheit und Eleganz aus, mit einem üppigen Bouquet reifer Früchte und delikater Aromen von Honig und Vanille. Im Mund gleichzeitig weich und erfrischend dank der lebhaften Säure. | 0,2 l / 0,5 l | 7,50€ / 17,90€ |
| 297/298 | Valtènesi Chiaretto
Rosé / Cà Maiol, Desenzano del Garda, Italien
Der Cà Maiol Chiaretto Valtènesi Riviera del Garda Classico DOP fließt zart roséfarben ins Glas und versprüht sogleich einen fruchtig frischen Duftfächer aus reifen Erdbeeren und etwas Mandel. Eine ganz besondere Aromatik, die diesen Rosé definitiv von der Masse abhebt. | 0,2 l / 0,5 l | 6,90€ / 16,70€ |
| 299/300 | La Causa 2014
Rotwein / Cinsault, Valle del Itata, Chile
Köstliche Anklänge an Waldbeeren betören bereits im Duft. Auch am Gaumen dominiert eine beerige Frucht, unterlegt von würzigen Noten und sanftem Tannin. Gekrönt wird der Genuss von einem langen Abgang. | 0,2 l / 0,5 l | 8,90€ / 19,90€ |