

tischlein*

deck dich

WEINEMPFEHLUNG DES MONATS

Weingut Josef Spreitzer, Hallgarten (Rheingau / Deutschland)

Buntschiefer Riesling trocken

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Nase: grüner Apfel, Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, feine Kräuternoten

Gaumen: trocken, frisch und lebendig, saftige Frucht, elegante Säure, ausgeprägte Schiefermineralität

Passt: Fisch, Meeresfrüchte, Sushi, leichte Vorspeisen und Geflügel

0,1 l € 5,00

0,2 l € 9,00

Flasche € 30,00

Max Pfannebecker (Rheinhessen, Deutschland)

Spätburgunder

Farbe: sattes Rot, rostfarbene Reflexe

Nase: Beeren, feine Würze

Gaumen: Süßkirschen, rote Beeren, Marzipan, lebendige junge Tannine

Passt: Rind, Kalb, Wild

0,1 l € 4,00

0,2 l € 7,00

Flasche € 24,00

ABENDKARTE

Für den kleinen Hunger

✓ pikanter Hummus, getrockneter Tomaten, Kräutermix	9,80
Käsevariation, Trauben, Cracker, Nüsse, Feigensenf	
für 1 Person	14,50
für 2 Personen	20,80
✓ eingelegte Oliven (in mediterranen Kräutern, Knoblauch & Zitrone), Cracker	5,00

DESSERT

warmes Schokoladentörtchen, Steinobst-Rosmarin-Salätchen, Walnusseis	10,50
Irish-Coffee-Mousse, Pralinenspiegel, Cantuccini-Brösel	9,80
✓ Bougatsa -knuspriger Filoteig, Gries, Vanillepudding-, Aprikosen-Orangen-Coulis	10,50

Im tischlein* kann man nur digital via PayPal oder in bar zahlen.

tischlein*

deck dich

VORSPEISEN

✓ Selleriecrèmesuppe, getrüffelt Kräuterseitling – Tatar	10,90
Ziegenkäsetörtchen, Amarettini – Mandel - Boden, Kardamom-Apfel-Chutney, Rucola, geröstete Mandelblättchen	17,90
Carpaccio vom Rinderfilet, Fleur de Sel, Zitrone, Rucola, Parmesansplitter	18,90
✓ gebackene Aubergine, Veta - Basilikumcrème, Tomatenmarmelade, Thymian-Panko-Brösel	15,80
Orangen-Carpaccio, Rauchmakrele, Taggiasca - Oliven, rote Zwiebeln, Dill-Kapern-Crunch	16,80
geschmorte Möhren, Schafskäsecrème, Cashewkerne, Ahornsirup, Kräutersträußchen	14,90
✓ Tarte Tatin von der lila Zwiebel, Kräutercrème, Wildkräutersalat	14,80
gemischte Vorspeisenvariation nur <u>ab</u> 2 Personen (Möhren, Orangencarpaccio, Hummus, Oliven)	pro Person 14,50

HAUPTGÄNGE

✓ gebratener Spitzkohl, Oliven-Couscous, Muhammara, Petersilienpesto, geröstete Haselnüsse	18,50
✓ Ragoût vom Kräuterseitling, gebratene Kartoffelklöße, Rucola, geröstete Mandelblättchen	20,50
Spaghettoni, Hummerfumet, Garnelen, Lauch, Kirschtomaten	21,50
Gorgonzola-Risotto im Hokkaido - Kürbis, Birnen – Portwein - Crème, Rucola, Walnüsse	21,80
Barbarie - Entenbrust, Schokoladen – Piment - Jus, Backpflaumen – Rosmarin - Brotkuchen, Wildkräuterbouquet	29,50
Wildschweinbratwurst, Bier-Kümmel-Jus, Kartoffelstampf, Rahmsauerkraut	17,50
-mit zwei Wildschweinbratwürsten	+ 5,00
Gulasch vom Schwein, pikante Paprikasoße, Knöpfle	23,90
Zanderfilet, Dijon-Senfsoße, Wirsing in Estragon-Essig-Fond, Süßkartoffel-Hokkaido-Crème	29,50

Im tischlein* kann man nur digital via PayPal oder in bar zahlen.