

Aschermittwoch

14. Februar 2018

Aperitif Empfehlung

Scharfer-Birnen-Spritz

Wolfra Birnensaft naturtrüb,
hausgemachter Ingwersirup, Eis,
Valentin Winzersecco Weinreich Sommerach

0,25 L 5,50 Euro

Wein Empfehlung

Grauer Burgunder 2016

Weingut Christoph Bauer, nördliches Weinviertel,
feiner Duft nach Quitten und grünem Tee,
leicht nussige Note

0,1 l 3,60 Euro

0,2 l 7,20 Euro

0,75 l 27,00 Euro

Bier Empfehlung

Bockiger Beppo

Doppelbock, Stammwürze: 18,9%

Alkoholgehalt: 7,6%

Noten von Pflaume & Feige mit Aromen von Kaffee
und Zartbitterschokolade.

Charme-Offensive, hingebungsvoll und kraftstrotzend

0,5 l 4,70 Euro

Vorspeisen

Zarte Matjesfilets,
Rote Bete, Apfel, Gurke,
Speckkartoffeln
11,50 Euro

Hausgebeizter Lachs, winterliche Blattsalate,
Heumilch-Kräutertopfen, Kirschtomaten,
Malzbrot
14,50 Euro

Hauptgerichte

Kapuziner Fischtopf
Lachs, Zander, Skrei,
Wurzelgemüse, Tomate, Bockbier,
geröstetes Tigerbaguette
16,50 Euro

Winter-Skrei, Limone-Honigmarinade,
Senfkohl, lila Kartoffeln, Meerrettichschaum
19,50 Euro

Zanderfilet, knusprige Kartoffelkruste,
geräucherter Alb-Linsensud, Rote Bete Chips
18,50 Euro

Rotbarsch, Vulcano-Schinken, Räucherspeck,
wilder Brokkoli, Salbei, Gnocchi
17,50 Euro

Gegrilltes Lachsfilet, Pfeffer-Malzkruste,
Selleriepüree, Brunnenkresseschaum,
konfierte Tomaten
17,50 Euro

Gebackenes Schollenfilet,
Weißbiersteig, Kartoffel-Endiviansalat,
Sc. Tatare
16,50 Euro