

Karfreitag

29. März 2024

Aperitif Empfehlung

Beschwipste Hollunder-Beere

Valentin Frizzante Secco weiß

Winzer Sommerach

fruchtig-frische perlende

Weißwein-Cuvée aus Franken

dunker Bio-Hollerbeerensirup

0,1 l | 3,90 Euro

Wein Empfehlung

Grauer Burgunder Bio

Weingut Christoph Bauer, Niederösterreich

kräftiger Wein mit burgundischer Fülle

0,2 l | 8,20 Euro

0,75 l | 30,00 Euro

Bier Empfehlung

Thomass Bock

naturtrüb, Stammwürze: 17,2 %, Alkoholgehalt: 7,0 %

helles Bock-Bier mit kräftiger Karamellfarbe

harmonisches Zusammenspiel aus Hopfenbittere und

Malzsüße, sehr süffig, ein Hauch von fruchtiger

Frühlingsfrische nach süßen Früchten wie Mango,

ein 'starkes' Erlebnis

0,5 l | 5,50 Euro

1,0L | 11,00 Euro

Vorspeise

Krustentierschaum-Suppe

Fregola Sarda, Rotemeer-Garnelen

8,50 Euro

Gluten, Milch und Milcheiweiß, Krustentier

Zwischengang

Hausgebeiztes Lachs Filet

Apfel-Sellerie-Salat, Walnüsse

junger Blattsalat, Limetten-Vinaigrette

19,50 €

Milch und Milcheiweiß, Sellerie, Senf, Fisch

Hauptgerichte

Gebratenes Lachs Filet

lauwarmer Gemüse-Cous-Cous

Radicchio, Limetten-Vinaigrette

24,50 Euro

Gluten, Milch und Milcheiweiß, Senf, Fisch

Wolfsbarsch Filet vom Grill

saftige Berglinsen, rotes Zwiebelconfit

Weißweinschaum, Kartoffelgratin

27,50 Euro

Gluten, Eier, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Fisch, Milch und Milcheiweiß

Gebratene Rotbarben Filets

Safran-Limetten-Urkornsotto,

gebratener grüner Spargel

24,50 Euro

Gluten, Milch und Milcheiweiß, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Fisch

Gebratenes Doraden Filet

cremige Paprika-Fregola Sarda

Rieslingschaum, würziger Rucola

25,50 Euro

Gluten, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Fisch, Milch und Milcheiweiß