

2016er Weißburgunder Großkarlbacher Burgweg 0,2l 5,20 · Fl. 18,80

Weinhof Dietrich, Großkarlbach / Pfalz

2016er Fantini Montepulciano d' Abruzzo D.O.C. 0,2l 5,50 · Fl. 19,80

Farnese Vini, Abruzzen

Tageskarte

Aperitivo della casa

„Qugo“

Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup & Rosmarinzweig „on the rocks“ 6,80

Suppe

I. Steinpilzcremesuppe mit Rosmarincroûtons 6,80

Tagesessen

II. Coq au vin bourguignon mit Spätzle & Vichykarotten 8,90

Vegetarisch

III. Gnocchi mit mediterranem Gemüseragout & Parmesan 9,20

Salat

IV. Feldsalat an Himbeerdressing

mit Kaninchenrückenmedaillons im Speckmantel 14,80 (als Vorspeise 9,90)

Pasta

V. Agnolotti mit Schafsricotta-Mangoldfüllung

an geschmolzenen Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan 12,50

~

VI. Fettuccine mit schwarzem Trüffel & gehobeltem Parmesan 17,50 (als Vorspeise 11,60)

Hauptgang

VII. Geschnetzeltes von der Kalbsleber an Balsamico-Schalottensauce

mit Patatas fritas und Beilagensalat 15,80

~

VIII. Geschmorte Entenkeule an Rotweinsauce

mit Pommes mousseline & Mandelbrokkoli 17,50

~

IX. Hirschkalbsrücken an Hagebuttensauce mit Haselnussknöpfe & Rotkraut 23,90

Fisch

X. Fischpiccata in Parmesan-Eihülle an Paprikacoulis mit Rosmarinkartoffeln & Blattspinat 12,80

~

XI. Lachsfilet, kross auf der Haut gebraten an Noilly Pratsauce

mit tomatisiertem Fenchelgemüse & Fettuccine 20,50

Dessert

XII. Schoko-Schmelzkuchen mit Vanilleeis 7,90

(ca. 20 Min. Zubereitungszeit)

(Wir akzeptieren Barzahlung & EC-Cash ab € 25,- mit PIN)