



Hausgemachter Aperitif

»Lavendelliebe«

Hausgemachter Aprikosen-Lavendelsud mit Winzersekt aufgefüllt (alkoholfrei möglich)

€ 3,50



Unser Herbstmenü



Warmer Schaum vom Kürbis
mit Steinpilz-Raviolo & Walnussrahm

Rindertafelspitz „Stroganoff“
gefüllter Wirsing,
Quark-Schwarzbrotstrudel

Feine Schokoladentarte
mit Birne, Hanf, Erdnüssen
& Holunderbeerensorbet



Menüpreis € 29,50

*a, c, d, g, k, h, j,

Weinempfehlung

2015

Touraine Sauvignon AOC

Domaine des Corbilliers, Loire, Frankreich

Sauvignon Blanc ist dabei, sich großen Ruf zu erwerben. Als »Sancerre« weltweit bekannt, gewinnt dessen Rebsorte Sauvignon Blanc allmählich auch bei uns zunehmend an Boden. Der brillante Sauvignon Blanc der Domaine des Corbilliers bietet genau das, was wir suchen: Typisch französisches Understatement, mehr sein als scheinen. Und nicht umgekehrt.. Hocharomatisch mit erfrischendem Duft nach frischem Gras, grünen Kräutern und frisch angeschnittenem Gemüse; animierend frisch auch im Mund mit delikater, unaufdringlicher Säure, schlankem Körper und süffigem Zug im Trunk. Richtig lecker und ein fantastischer Begleiter zu unserer Herbstküche.

0,25 l | € 6,90