

dipiù



Empfehlungen

| | |
|---|------------|
| Mediterrane Fischsuppe ^{B,D,K,P} | 19,90 Euro |
| Salatteller mit frischem Spargel aus der Region und Räucherlachs ^{L,1} | 18,90 Euro |
| Burrata-Caprese (Burrata/ Tomaten/Basilikum/Balsamico) ^{L,1,G1,G2} | 14,50 Euro |
| Hausgemachte Tagliatelle mit Spargel und frische Lachswürfeln ^(A1,C,D,K 1) | 18,90 Euro |
| Risotto mit regionalem Spargel und Scampi ^{B,D,G1,G2} | 19,90 Euro |
| Großer frischer Salatteller mit frittierten Calamari ^{L,1,B,A1,C,G1} | 19,90 Euro |
| Lachsfilet gegrillt mit regionalem Spargel und Salz-Kartoffeln | 29,90 Euro |



dipiù



Weinempfehlung

Dazu Empfehlen wir unser Spargelwein Duett vom Weingut Franz Herbster :

-22 er grüner SILVNER „Ehrenstetter Oelberg“ trocken 0,25l 6,90€ / Fl. 0,75l 20,50€

Ein herrlich leichter und bodenständiger Wein mit zart würzigem Säure spiel

-21er CHENIN BLANC „Kirchhofener Kirchberg“ trocken 0,25l 7,50€ / Fl. 0,75l 22,50-€

Diese französische Traditionsrebe ist ein Glanzlicht zu unseren Fisch- und Spargelgerichten.

ODER

BIO-Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten „PIWI“ von LEONhard Weine in Ebringen: *S i l b e r n e Medaille Internat. Piwi Weinpreis 2021*

-21er Bronner, Kabinett, trocken 0,25l 8,90€ / Fl. 0,75l 26,90€

mit zartem Zitrus-Pfirsich-Aroma,Frühlings-und Sommerwein

-21er Johanniter, Spätlese, trocken 0,25l 8,90€ / Fl. 0,75l 26,90€

mit feinen Fruchtaromen und lebendiger Säure, der vollendete Riesling-Typ des Markgräflerlandes,Frühlings-und Sommerwein



MEDITERRANE KÜCHE