

dipiù



Empfehlungen

Mediterrane Fischsuppe ^{B,D,K,P}	24,90 Euro
Salatteller mit frischem Spargel aus der Region und Räucherlachs ^{L,1}	19,90 Euro
Burrata-Caprese (Burrata/ Tomaten/Basilikum/Balsamico) ^{L,1,G1,G2}	15,50 Euro
Hausgemachte Tagliatelle mit Spargel und frische Lachswürfeln ^(A1,C,D,K 1)	20,90 Euro
Risotto mit regionalem Spargel und Scampi ^{B,D,G1,G2}	22,90 Euro
Großer frischer Salatteller mit frittierten Calamari ^{L,1,B,A1,C,G1}	20,90 Euro
Portion regionale Spargel und Salz-Kartoffeln ^{C,G1,G2} (Parmaschinken 14,- Euro, Lachsfilet 20,- Euro oder Rumpsteak 22,- Euro, Extra Berechnung)	16,90 Euro
Spargel-Lachs-Lasagne ^{C,D,G1,G2}	22,90 Euro

Sauce Hollandaise extra 2,50 Euro!

Dazu Empfehlen wir unser Spargelwein Duett vom Weingut Franz Herbster :

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

Ein herrlich leichter und bodenständiger Wein mit zart würzigem Säure spiel

-23er CHENIN BLANC „Kirchhofener Kirchberg“ trocken 0,25l 7,90€ / Fl. 0,75l 23,50-€

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*

-22er Bronner, Kabinett, trocken 0,25l 8,90€ / Fl. 0,75l 26,90€

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

-22er 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



dipiù



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Wir wünschen Ihnen ein angenehmen Aufenthalt.

Buon Appetito!



MEDITERRANE KÜCHE