

Fleischgerichte

„Raubritter Rebberbruch“

Gegrilltes Rumpsteak, Beefhacksteak und Würstchen vom schwarzen Angusrind mit Champignons, Zwiebeln und Cherrytomaten, Mojo rojo und Mojo blanco, Bratkartoffeln mit Kräuter-Meersalz und Zwiebeln *18,50 Euro*

Weinempfehlung: Cal Blanca, ein kräftiger rubinroter Tempranillo, 6 Monate in französischer Eiche gelagert, aus Toro einem Weinanbaugebiet am Nordufer des Duero in Nordspanien

„Hühnerhofpfanne“

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons, Zwiebeln und Kräutern in Rahm-Sauce, Bratkartoffeln, Salat *15,50 Euro*
kleine Portion *12,50 Euro*

Weinempfehlung: Efringer Ölberg, ein Spätburgunder aus dem Markgräflerland in Baden

„Steak und Garnele“

Gegrilltes Rumpsteak vom Angusrind und 4 Riesengarnelen vom Grill, Mojo rojo und Mojo verde, mariniertes Gemüse und Rosmarinkartoffeln *19,50 Euro*

Weinempfehlung: Bach, eine Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo aus dem Penedes, Katalonien

Entrecote, mit Oliven, Zwiebeln und Tomaten in Reserva geschmort, Rosenkohl und Kräuter-Kartoffelrösti *18,50 Euro*

Weinempfehlung: Finca La Estacada, ein kräftiger Rotwein mit dem Aroma von schwarzen Beeren und dezenten Noten von neuem Holz aus der DO Ucles in Südspanien