

Fleischgerichte

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Ragout aus braunen Champignons, Zwiebeln und Cherrytomaten, gebackene Apfelringe mit Johannisbeerchutney, Kräuter-Kartoffelrösti *16,50 Euro*

Weinempfehlung: Flor d'engloria roure 2009, eine Rotweincuvee mit rubinroter Farbe und einem Bukett von Rauch, Mineralien, Espresso, schwarzer Kirsche und Pflaume aus Katalonien

Steaks aus der Hirschkeule mit Feigensauce, gebratenen Crepestreifen und mit Mozzarella überbackenem Rosenkohl *19,50 Euro*

Weinempfehlung: Ein Spätburgunder vom Weingut Kreuzberg an der Ahr, mittelkräftig und mit vollen Fruchtaromen

Pasta

Selbstgemachte Bandnudeln mit Blattspinat und Gorgonzolasauce *11,00 Euro*
mit Streifen vom Rinderfilet *16,00 Euro*

Weinempfehlung: RondoS, eine Rotweincuvee vom Weingut Hans Wirsching in Franken

Filetspitzen vom Schweinefilet in fruchtiger Aprikosen-Sahnesauce mit Mandeln und Kirschtomaten auf selbstgemachten Bandnudeln *14,50 Euro*

Weinempfehlung: St. Veit, eine fruchtige Weißweincuvee vom Weingut Hans Wirsching in Franken