

# E M P F E H L U N G E N

## APERITIF

**CREMANT DU LIMOUX | LA LOUVIERE | LIMOUX | FRANKREICH** 100 ML 6,90  
ELEGANT, CREMIG UND FÜLLIG FRUCHTIG MIT FEINSTER PERLAGE UND BELEBENDER FRISCHE. WIE EIN CHAMPAGNER

## VORSPEISEN

**TRILOGIE** 15,50  
GARNELEN IM PANKO TEIG | GEBRATENER ZIEGENKÄSE | SPARGELSALAT

---

**SPARGEL CREME SUPPE** 6,90  
MIT NORDSEE SHRIMPS

## HAUPTGERICHTE

**MEDAILLONS VOM SEETEUFEL** 26,50  
AN SAFRAN SAUCE | PASTINAKENPÜREE | MEDITERRANES GEMÜSE

---

**BLACK ANGUS RINDERFILET AUS NEUSEELAND** 30,50  
MEDIUM GEGRILLT | THYMIAN JUS | PARMESANKARTOFFELN | MEDITERRANES GEMÜSE

## DESSERT

**ÜBERRASCHUNG** 9,50  
DREIERLEI LECKEREIEN - LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISS

**2013 RIESLING GÄNS ALTE REBEN** 4,50 9,00  
LUBENTIUSHOF | MOSEL | DEUTSCHLAND  
TOLLE LÄNGE UND SAFTIGKEIT, UNSCHULDIGE FEINHEIT UND ELEGANZ. TOP JAHRGANG!

---

### ROT

**2014 NAOUSSA** 4,00 8,00  
THYMIPOULOS | MAKEDOINA | GRIECHENLAND  
FEIN EINGEBUNDENE NOTEN VON HOLZ MIT EINER SAMTIGEN STRUKTUR. TOLLE FRUCHT UND ABGANG