

# 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

---

**LONDON BUCK** 200 ML 9,50  
GIN | ZITRONENSAFT | SPICY GINGER | ZITRONE

---

**MERWUT MULE | DORST & CONSORTEN** 200 ML 8,50  
WERMUT | ZITRONENSAFT | SPICY GINGER | MINZE

## VORSPEISE

**TRILOGIE VOM MEER** 15,50  
BLACK TIGER GARNELE | IKARIMI LACHS | TASCHENKREBS FLEISCH | MANGO | AVOCADO | RETTICH

## HAUPTGERICHTE

**YELLOW FIN THUNFISCH** 25,50  
AN CURRY KOKOS SAUCE | COUS COUS | MEDITERRANES GEMÜSE

---

**KOTELETT VOM KALB** 30,50  
MEDIUM GEGRILLT | THYMIAN JUS | PARMESANKARTOFFELN | MEDITERRANES GEMÜSE

## DESSERT

**ÜBERRASCHUNG** 10,50  
DREIERLEI LECKEREIEN - LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISS

**2017 VERANDA** 3,80 7,50  
ASLANIS WINERY | MAKEDONIA | GRIECHENLAND  
🍏 FRISCHE, FRUCHTIGE NUANCEN. TOLLER GRIP AM GAUMEN. SOLO ODER ZU SPEISEN ZU GENIESSEN

---

### ROT

**2015 ATMA** 3,80 7,50  
THIMIOPOULOS | MAKEDONIA | GRIECHENLAND  
FEIN EINGEBUNDENE NOTEN VON HOLZ MIT EINER SAMTIGEN STRUKTUR. FÜR PRIMITIVO FANS