

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

## APERITIF

**CREMÁNT BRUT 2016 | JÜLG | PFALZ | DEUTSCHLAND** 100 ML 6,90  
ELEGANT, CREMIG UND FÜLLIG FRUCHTIG MIT FEINSTER PERLAGE UND BELEBENDER FRISCHE. SPASSMACHER

---

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

---

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

## VORSPEISEN

**FRISCHER MEERESFRÜCHTESALAT** 14,50  
MIT OKTOPUS | KALAMARIS | FLUSSKREBS | FEINSTES OLIVENÖL

---

**GEBRATENE PFIFFERLINGE** 14,50  
MIT FRANZÖSISCHEM ZIEGENKÄSE | SALATBOUQUET

## HAUPTGERICHTE

**KALAMAR VOM GRILL** 19,50  
MIT STAPFKARTOFFELN | SALAT

---

**KOTELETT VOM PATA NEGRA SCHWEIN AUS SPANIEN** 26,50  
MEDIUM GEGRILLT | THYMIAN JUS | SÜSSKARTOFFEL POMMES | MEDITERRANES GEMÜSE

## DESSERT

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

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISS

**2015 CHARDONNAY** 4,00 8,00  
ZAFIRAKIS | THESSALIEN | GRIECHENLAND  
🍏 DA KANN MAN NICHTS FALSCH MACHEN. TOLLE FRUCHT, BALANCE UND SÜFFIGKEIT!

---

### ROT

**2012 IBIZKUS** 5,00 10,00  
TOTEM WINES | IBIZA | SPANIEN  
🍏 KRAFT UND SCHÖNE FRUCHT DIE ANIMIEREND AUF DEN TRINKFLUSS SICH AUSWIRKT. SÜFFIG. TIPP!