Empfehlungen

vom 18. Juli bis 27. Juli 2024

Aperitif Empfehlung „Sarti-Spritz"

Sarti, Prosecco, Eis, Soda, Orangenscheiben	0,25 ltr.	6,80 Euro
Holunder-Zitronen-Schorle mit Sirup von Holunderblüten und Minze	0,5 ltr.	4,20 Euro

Wein Empfehlung „weiß", Weingut Gröhl, Rheinhessen

2023er Weissburgunder, trocken ausgebaut, elegant, frisch, duftig 6,60 Euro

Schnaps danach Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** im Fass gereift oder Alte **Birne** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

Vorspeise

Salat von Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und dunklem Balsamico
hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Honig-Creme
dünne Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef und Barbarie Entenbrust, Thunfisch-Kapern-Eis 10,90 Euro

Suppe

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen und Kräutern mit gerösteten Croutons und Kernen
Sauerrahmschaum und Chili Öl 6,80 Euro

Salat-Bowl

bunte Salatbowl mit Kichererbsen, Mais, rote Bohnen, Paprika, Tomaten, Gurken
pikant marinierter Bulgur, Granatapfelkerne, frittierten Mozzarella Stick, Süß-sauer-Dip 14,90 Euro

von frischen Pfifferlingen

frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße
dazu selbstgemachter Serviettenkloß und gemischter Salatteller 15,50 Euro

vom Matjes Hering

Drei Matjes Filet vom Hering „Hausfrauen Art" mit Apfel, Zwiebel und Gurken
dazu Salzkartoffeln und marinierter kleiner Blattsalat 15,50 Euro

vom Kabeljau

gebratenes Mittel-Filet vom Kabeljau mit Prosecco Schaum
dazu cremiges Pfifferlings Risotto und gemischter Salatteller 20,90 Euro

vom argentinischen Rind

Hüft-Steak medium gebraten unter der Parmesan-Trammezzini-Kruste
kräftige Portweinsoße
dazu gebackene Süßkartoffel aus dem Ofen, Sauerrahmcreme und Maiskolbe mit Kräuterbutter 25,90 Euro

von der Barbarie Ente

Entenbrust zartrosa gebraten, pikante Hüttendorfer Gewürzsoße mit Mangochutney und Curry
dazu Basmati Duftreis und Paprika-Kraut-Sesam-Gemüse 22,50 Euro

vom Schwein

Schweinefilet zartrosa gebraten, frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salatteller 20,90 Euro

vom Hähnchen

„New York Club Sandwich"
Scheiben von der Barbecue Hähnchenbrust im knusprigen Sandwichtoast
mit pikanter Club Soße, Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, gekochtem Ei, knusprigen Speck
dazu gebackene Süßkartoffel aus dem Ofen und Sauerrahm Creme 13,90 Euro

aus unserer Metzgerei

selbstgemachte Pfannensülze mit herzhafter Fleischeinlage und „Musik"
dazu Röstkartoffeln 11,90 Euro oder Brot 8,90 Euro

Dessert Empfehlung

Dattel-Nuss-Schnitte mit Schokolade und Fleur de Sel
Pflaumen im Gewürzfond mit Vanillecreme
selbstgemachtes Käsekuchen Eis 9,20 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.