Cabernet blanc 2019
Weingut Otmar Graf, Weyher
1/8l 4,80 ¼l 6,80

Rosé trocken 2019
Weingut Thorsten Krieger
1/8l 4,00 ¼ 6,00

Chardonnay trocken 2018,
Weingut Klaus und Marius Meyer, Rhodt
1/8l 4,00 ¼l 6,00

Chardonnay & Weißburgunder, trocken 2019
Weingut Stefan Meyer, Rhodt
1/8l 4,00 ¼ 6,00

D.O. Utiel Requina Bobal y Merlot trocken 2017
Bodegas Palmera, Bio, Ein Weingut in Spanien
des Bio-Winzers Heiner Sauer, Böchingen
1/8l 4,80 ¼l 6,80

„Sweetheart" Sauvignon blanc Auslese 2019
Weingut Oliver Zeter, Neustadt Heart
1/8l 5,00

Menu am 15.08.2020

Panzanella mit Feigen und Büffelmozarella

oder

Pot au Feu von Fisch und Meeresfrüchten
mit Rouille und Baguette

Spicy Sahnelinsen mit Paprikaflan,
gerösteter Paprika und Ofenkartoffeln

oder

Wolfsbarschfilet mit spicy Sahnelinsen,
gerösteter Paprika und Ofenkartoffeln

oder

Saltimbocca-Perlhuhn mit Nougatsauce,
Senffrüchten, Möhrchen und Selleriepüree

Panna Cotta mit Kirschen
und Apfel-Haselnuss-Bonbon

---

mit vegetarischem Hauptgang 36,00
mit nicht-vegetarischem Hauptgang 40,00