



## Unsere Empfehlungskarte

Wir ergänzen unsere Standard-Speisekarte durch Gerichte, die *nur für kurze Zeit* auf der Karte zu finden sind und den dazu passenden Weinen.

<b>Apéritif</b>	€
Hausgemachter Gin & Tonic   alkoholfrei .....	6,20
Hausgemachter Quittencocktail   alkoholfrei   etwas Bergamotte   Soda <sup>1</sup> .....	6,20
Aperol   Lillet Wild Berry   Hugo   Pink Gin   Gin Tonic   ..... je	7,80
Sarti Spritz   Portwein & Tonic	
Glas Prosecco <sup>14</sup> .....	0,1l   4,50
Champagner   Pasqual Doquet   Blanc de Blanc   kbA <sup>14</sup> .....	0,1l   11,50
<b>Vorspeise</b>	
Gebratene Neudorfer Rehleber   Sommersalate   Pfifferlinge <sup>9 10 14</sup> .....	16,50
<b>Hauptspeise</b>	
Serviettenknödel   Rahmpilze   Beilagensalat <sup>1 3 7 9 10 14</sup> .....	22,50
3 kleine Silbermaränen aus dem Selenter See in Buchweizenschrot gebraten .....	22,50
dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl Dressing <sup>4 8 9 10 14</sup>	
<b>Dessert</b>	
Probsteier Erdbeeren mit hausgemachtem Vanille- <sup>3 7</sup> oder veganem Toffee-Eis <sup>6</sup> .....	9,50
<b>Weißwein Empfehlung</b>	
2022   Blanc de Noirs vom Spätburgunder   trocken   Kaufmann   Demeter .....	0,7l   31,50
2021   Message in a Bottle   IGT Toskana   Trudie & Sting   kbA .....	0,7l   36,00
2023   Pecorino Civitas   Terre di chieti   Demeter .....	0,7l   37,00