

Mathias Fischers Abendmenue

Unsere Empfehlung

Weißweine

2010er Selection Frey € 19,00
Grauer Burgunder, trocken
Weingut Florian Dreher
1 Glas 0,1 l € 3,20

2010er Sasbachwaldener Alde Gott € 21,00
Riesling, Kabinett, trocken
WG Sasbachwalden

Rotweine

2009er Selection Frey € 22,50
Spätburgunder Rotwein, trocken
Weingut Florian Dreher
1 Glas 0,1 € 3,80

2009 Cuvee Vinotage € 28,00
Tempranillo & Pirot Nour
Gut Nägelsfürst, Baden-Baden

...offene Weine im Krügle 0,25 ltr.

Sasbachwaldener Alde Gott,
Riesling, halbtrocken € 4,70

Durbacher, Riesling, trocken € 5,20

Schliengener, Weißer Burgunder
trocken € 5,10

Mundinger, Grauer Burgunder
trocken € 5,10

Willsbacher, Trollinger, trocken € 5,10

Mundinger, Spätburgunder, trocken € 5,40

Durbacher, Spätburgunder
halbtrocken € 5,70

Durbacher, Spätburgunder Weißherbst,
halbtrocken € 5,60

Wein des Monats

2010er Sauvignon Collao DOC
Ronco dei Tassi € 33,--
1 Glas 0,1l € 5,40

... und als Digestif
Schwarzwälder Wildkirsch, Graf € 4,10

Genießen Sie unser Salatbuffet

~*~

Kaninchenrücken im Chorizomantel
auf pikantem Bohnensalat

oder

Gefüllter Rote-Bete Crêpe mit Frischkäse,
Baby-Jakobsmuscheln und Orangensauc

~*~

Geflügelconsommé
mit Grießnocken und Eierstich

oder

Ananaskaltschale mit Minzschaum

oder

Gebackener Schafskäse auf Salsa-Strozzapreti
und eingelegtem Gemüse

~*~

Gebratene Kalbsleberscheiben „Berliner Art“
mit Kartoffelpüree und Blumenkohl

oder

St. Pierrefilet und Büsumer Krabben
an weißem Portschaum
mit Paprikaragout und Kartoffelblinis

oder

Schweinelendchen „Café de Paris“
mit Grillgemüse und Pommes-Frites

~*~

Käseauswahl vom Brett

~*~

Apfel-Beignets
mit Vanillesauce und Rahmeis

oder

Obstsalat oder Gemischtes Eis

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Gerichte an

Dienstag, 07. Februar 2012