

Menü des Monats März

Cappucino
von Karotten und Ingwer

Zart gebratener Lammrücken,
mariniert mit Rosmarin und Thymianjus
auf Bohnengemüse mit Schlosskartoffeln

oder

Seeteufelmedaillons mit Garnelen
an Hummersauce mit Steckrübengemüse und Bärlauchreis

Geeistes Limettenmousse an der Früchtekronen
mit Bacardi-Waldfruchtsauce

25,00 €

Passend zum Menü des Monats empfehlen wir Ihnen:

Bordeaux 2004 Château "Le Grand Verdus", Bordeaux Supérieur, Sadirac, Gironde

Die Cuvée Le Grand Verdus ist durch besonders reifen Tanninen und einem eleganten, leicht zugänglichen Fruchtkörper geprägt. Am Gaumen dominieren eine reife Frucht und feine Noten von Heidelbeeren.

24,00 €

Pfalz 2007 Riesling, Reichsrat von Buhl

Das Weingut Reichsrat von Buhl ist seit mehr 140 Jahren im Familienbesitz und zählt ebenso lange zum Kreis der renommiertesten Weingüter Deutschlands. Die Bewirtschaftung erfolgt streng nach den Prinzipien des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus. Ein Riesling, der auch versierte Weinkenner begeistert, nachhaltig und ausbalanciert, knackig-frisch.

26,00 €