



WEINE SEIT 1420

Unsere Weinempfehlung



**Chardonnay
Spätlese trocken
Weingut Raabe, St. Martin, Pfalz**

0,75 l 15,50 €
0,2l 5,00 €

Feinfruchtiger Burgunder mit exotischen Früchten in der Nase. Ein überraschend fülliger und cremiger Chardonnay, der natürlich die klassischen Gelbfruchtaromen exotischen Früchten.

**„Alta“ Chardonnay & Torrontes
Bodegas Callia, San Juan, Argentinien**

0,75 l 16,50 €
0,2l 5,00 €



Dieser Chardonnay mit einem kleinen Anteil von Torrontes stammt aus der Callia Alta Serie, er besticht durch ein wunderbar fruchtiges Bukett von Apfel, Litschi, Ananas, Birnen, Honigmelone, Mandel und blumige Noten. Am Gaumen kräftig, mit feinem Schmelz, fruchtbetont, frisch, feinwürzig, aromatisch und lange nachhallend. Alles in Allem ein sehr schmackhafter unkomplizierter Wein mit absolut tollem Preis-Genussverhältnis.



**Dornfelder QbA halbtrocken
Weingut Raabe, St. Martin, Pfalz**

0,75 l 17,00 €
0,2l 5,50 €

Duftet verführerisch nach süßen Mandeln, Marzipan und einem Hauch Kirsche, am Gaumen unendlich weich, geschmeidig und mit üppiger Fruchtigkeit. Unser Tipp: Genießen Sie ihn leicht gekühlt.

**„Alta“ Shiraz
Bodegas Callia, San Juan, Argentinien**

0,75 l 17,00 €
0,2l 5,50 €



Der Shiraz aus der Callia Alta Serie wurde im Stahltank ausgebaut und ganz kurz in Barriques veredelt. Der Wein hat ein sehr fruchtbetontes Bukett von Brombeeren, Pflaume, Zimt, Pfeffer, Flieder und dezent mineralische Noten und ein Hauch Lakritze. Am Gaumen kräftig, leichte Würze, viel konzentrierte Frucht, seidige Struktur und sehr lange nachhallend. Ein für diesen Preis herausragender Wein, die Vorjahresweine erhielten Mundus Vini Gold und Silber.

Unser Küchenchef empfiehlt...

Vorspeisen:

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig, in Salatnest und Serano Schinken **9,95 €**

Sommerliche Blattsalate mit Cherry-Tomaten und Rucola dazu in Balsamico, gebratene Rinderfiletspitzen mit unserem Hausdressing und ofenfrisches Baguette .
Klein **8,95 €** Groß **12,95 €**

Australisches Rumpsteak ca. 220g 23,95 €

Die Aussie-Rinder wachsen artgerecht und hormonfrei unter freiem Himmel auf den großen weiden Australiens auf. Das mind. 30 Tage gereifte Hereford-Rind ist berühmt für seine feine Marmorierung. Steakkenner lieben den zarten Geschmack auf dem Gaumen.

Entrecote vom Färse-Rind

Färse sind junge Kühe die noch nicht gekalbt haben, somit keine Milch produzieren. Die ganze Kraft geht in die Muskulatur. Das Wachstum erfolgt langsamer als bei Bullen, dadurch ist das Fleisch zarter und feiner marmoriert. Vom deutschen Weiderind ist das Entrecote das saftigste Stück des Rücken, mit dem charakteristischen Fettagge.

Ladies cut **200g 16,90 €** Gentlemen cut 300g **19,90 €**
XL cut **400g 26,90 €**

Bat-Burger 14,90 €

Fledermaus Steak tranchiert, auf einem Broiche Brötchen, mit Apfel-Chili Chutney und Rucola dazu selbstgemacht Kartoffelecken

Kalbsmedaillons 20,95 €

Gebraten im Rosmarin-Serrano Schinkenmantel mit Grillgemüse und Kroketten

Beilagen zur Wahl:

Grilltomate	2,45 €	Pommes Frites	3,45 €	Kroketten	3,45 €
Grillgemüse	3,45 €	Ofenkartoffel	3,45 €	Kräuterbutter	1,45 €
Speckböhnchen	3,45 €	Kartoffelecken	3,45 €		