

Klare Fischsuppe „Herzenslust“/ Loup de mer Filets/ Tomaten/ Karotten/ Sellerie/ Lauch	14,-
Iberico Kotelett/ Dauphinekartoffeln/ Grünkohl/ Pflaumen-Jus	28,-
Chia-Ravioli/ Spinat/ Mandeln/ Gemüse-Jus/ Cherrytomaten/ Kresse	3St. 10,- 5St. 17,-
Rotwein-Kirsch-Törtchen/ Vanille/ Buchweizen/ karamellisierte Nüsse	11,-

ESSEN + VINO

2016 Riesling „Maximin“, Grünhaus, Mosel-Saar-Ruver Feinherb /limo /süffig	0,2 8,60 Fl. 27,00
2014 Sauvignon Blanc „Pierre“, Vie di Romans filigrane Wucht/ außergewöhnliches Bukett	42,00
2015 Riesling GG1 Kiedrich Gräfenberg, Robert Weil mineralisch/ hohe Finesse/ Wucht	59,00 1,51 155,00
2012 The Cover Drive Jim Barry, Australien Brombeere/ Feige/ beruhigend	42,00
2012 Amarone Classico, Zenato Wildkirsche / dunkle Schokolade	49,00
2013 Barrua, Agricola Punica Kirsche/ Brombeere/ Bitterschokolade	Fl. 0,375 31,00
2012 Passito Arneis, Valdinera geschmeidig/ fruchtig/ Aprikose	0,05 6,10 Fl.0,5 34,00