



Apéritifempfehlung | Weinempfehlungen

“Kreuzberg trifft Schwarzwald”

Belsazar Vermouth Rosé, Tonic, Limette

6,50 €

- ❖ *Belsazar Rosé & Tonic: Die Sonne im Glas, eiskalt. Aromen von frischen Beeren, unterlegt mit einer deutlichen und doch dezenten Bitternote. Leicht und ausdrucksstark.*



2018 Weissweincuvée „Jung & Wild“

(Scheurebe, Sauvignon Blanc und Auxerrois)

Qualitätswein, trocken

Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen / Markgräflerland

0,25 8,10 €

0,75 24,00 €

- ❖ *Helles, fast blasses Gelb mit lebendigen, grünen Reflexen. In der Nase sauber, mit zarter Frucht, Anklängen von saftigen Äpfeln und leichten Zitrusnoten mit frischem Charakter. Am Gaumen sauber und saftig mit frischer Frucht, feinen floralen Noten und dezenten mineralischen Anklängen im Hintergrund.*



2017 Primitivo „Olympus“

Qualitätswein, trocken (Barrique)

Weingut Terre di Chiara, Castellargo/ Provinz Lecce / Italien

0,25 8,70 €

0,75 26,00 €

- ❖ *Kräftig ausgewogener Primitivo aus Italien: Voluminös, weich, fruchtintensiv mit Hauch von Vanille durch den Barriqueausbau.*

Ihr Abendmenue zur Auswahl

Rote Bete Carpaccio mit Mango-Honig-Salat,
Frischkäse und karamellisierten Pinienkernen

Französische Bouillabaisse

Genießen Sie unsere feinen Salate vom Buffet

Im Speckmantel gebratenes Skreimedaignon
mit Tomaten-Sugo auf Limetten-Selleriepüree

oder

Steak von der Truthahnbrust an pikanter Paprikasalsa
auf geschmortem Frühlingslauch und cremiger Polenta

oder

Blattspinat mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise, sowie
Salzkartoffeln

Weißes Kaffeeparfait mit Karamell von Baileys,
in Sherry eingelegte Kirschen, sowie Nougatchip

oder

Käsedessert

mit Bergkäse vom Schwendehof in Lenzkirch