

*Kräftige Rinderbrühe  
mit feinen Gemüsestreifen, frischen Gartenkräutern  
und hausgebackener Chesterstange*

*Zum heutigen Menü empfehlen*

*Aperol Spritz  
Sekt mit Aperol*

*2015er Silvaner Ursprung  
Qualitätswein, trocken*

*VDP. Prädikatsweingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken  
frisches Gelb, rassiger Duft von Haselnüssen, hellen Blüten  
und Melone, animierende Säure, feiner Nachhall*

*2016er Donna Marzia*

*I.G.P., Primitivo*

*Azienda Agricola Conti Zecca, Leverano Apulien, Italien  
leichte Brombeerfrucht und dezente Schokoladen- und Unterholzaromen  
in der Nase, feinwürzig mit leicht pikanten Noten, harmonisch-weich am Gaumen*

~

*Gebratenes Kabeljaufilet  
mit Meerrettichkruste,  
Gartengemüse und Süßkartoffel-Gnocchis  
in Erdnusspesto*

*oder*

*Bardierte Schweinefilets  
mit gerahmtem Wirsing  
und gebutterten Moorkartoffeln*

~

*Apple Crumble  
frisch gebackener Apfelkuchen  
mit Pistazieneis*

Zum heutigen Menü empfehlen wir Ihnen:

*Prosecco Frizzante  
Glera, DOC, Cantine Maschio*

*2015er Riesling  
Qualitätswein, trocken*

*VDP. Prädikatsweingut von Winning, Deidesheim, Pfalz  
frisch und feinfruchtig mit Aromen von Aprikosen und exotischen Früchten  
im anregenden Geschmack, leichte Kräuternoten im feinen Schmelz*

*2016er Ventoux  
Côtes du Ventoux AOP  
Grenache, Syrah*

*Famille Perrin La Ferrière, Orange Rhône  
Duft von frischen Himbeeren und Gewürzen, die am Gaumen wiederkehren, harmonische Säuren  
verleihen dem Wein zusätzlich Frische*

*Minestrone*

*italienische Gemüsesuppe  
mit Parmesan-Crouitons*

~

*Gebratenes Zanderfilet  
auf cremigem Rote Bete-Risotto  
und Süßkartoffelstroh*

oder

*Kalbsfleischröllchen*

*gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella  
mit confierter Mini-Paprika, Macairekartoffeln  
und weißer Salbei-Tomatensauce*

~

*Hausgemachtes Parfait  
vom Rügener Sanddorn*

Zum heutigen Menü empfehlen wir Ihnen:

*Haus - Cocktail Sellini*

*Sekt mit Sanddornlikör*

*2016er Gröster Steinberg*

*Weißburgunder*

*Q.b.A., trocken*

*Weingut Thürkind, Gröst, Saale-Unstrut*

*feinfruchtig mit herrlichen Noten von Äpfeln und Aprikosen,  
erfrischender Wein mit leicht herben Noten*

*2016er Silvaner*

*Q.b.A., trocken*

*Bio-Weingut Sander,*

*Mettenheim, Rheinhessen*

*süffig und feinfruchtig mit vielschichtigen Aromen von Apfel,  
Birne und tropischen Früchten im zarten Schmelz,  
pikante Würze und ein Hauch Pistazie im Finale*

*Caprese  
aus dem Ofen*

~

*Gedünstetes Lachsfilet  
auf Schmorgurken  
mit gerösteten Moorkartoffeln  
und Pommery-Senfsauce*

oder

*Piccata Milanese  
Hähnchenbrust in Käse-Ei-Hülle  
serviert mit frischen Linguini  
und Tomatensauce*

~

*Erdbeer-Tiramisú  
mit Basilikum-Sorbet*