

ABENDKARTE

täglich ab 18 Uhr

APERITIF DES TAGES

SALBEIL MULE 6,00
Weinbrand, Hausgemachter Salbeisirup, Ginger Beer, Frischgepresster Limettensaft

WEINEMPFEHLUNG

BRECCIAROLO 0,1l 4,00
Velenosi ,Ascoli, Italien 0,2l 7,00
Sangiovese, Montepulciano 0,75l 24,00
Granate Reflexe durchziehen diesen charmanten Wein, während ein Bukett voller schwarzer und roter Johannisbeeren, Pflaumen und anderen dunklen Früchten die Nase erfüllt. Komplexe Aromen von hellem Tabak, Lakritz, Zimt, Vanille und etwas Muskatnuss.

LAUCHSUPPE MIT KRAUTERFRISCHKASEHAUBE 5,00

HAUSGEMACHTE ROTE-BETE-RAVIOLI 11,00
mit Parmesanschaum

¼ OFENFRISCHE ENTE 12,00
mit Orangensauce, Kartoffelknödel und Blaukraut

GARNELEN IM NUSSMANTEL 13,00
auf Sesam-Spinat-Algensalat

SKREI ca. 200g 18,00
auf lauwarmen Rote-Bete-Salat und Mandelkartoffeln

REHRUCKENRAGOUT 22,00
mit Schwarzwurzeln und Serviettenknödel

ECLAIR 5,00
mit Nougatmoussefullung und lauwarmen Pflaumen

GIN & TONIC DES TAGES

GIN & TEA INFUSION 7,00
Früchte und Beeren Infusion
HERKUNFT: DAS NEUHAUSEN
