

A B E N D K A R T E K A R T E

ab 18 Uhr

APERITIF DES TAGES

GIN BASIL MULE 6,50
Gin, Limetten, Ingwer & Basilikum

WEINEMPFEHLUNG

MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER 0,10 l 5,00
Pfalz Deutschland 0,20 l 9,00
Aromen von grünen Granny Smith Äpfeln, Williams Birne und etwas 0,75 l 30,00
Wiesenblütenhonig. Am Gaumen bringt der Grauburgunder dann Ananas,
Kivi und eine enorme Mineralität mit Power zum Vorschein

ROTE BETE-APFELSUPPE 6,00
mit Kokosmilchschaum

GEGRILLTER OKTOPUS 15,00
an Gurken-Feldsalat mit Apfelvinaigrette

STEINPILZRAVIOLI 16,00
in Thymianbutter und Parmesanschaum

JAKOBSMUSCHELN UND GARNELEN 19,00
an Safranrisotto

LAMMKAREE 25,00
in Pistazien-Kräuterkruste an Kürbispüree und Rotweinschalotten

**DUETT VON ZITRONENPARFAIT UND WEIBER
SCHOKOLADENMOUSSE** 7,00
an Kakaosand und Amarena-Kirschsauce

COCKTAIL DES TAGES

BARTENDER'S CHOICE RUM 6,50
mit Afri cola und Limetten
