

UNSERE EMPFEHLUNGEN	<p>AUFGESCHÄUMTE BÄRLAUCHCREMESUPPE mit Croûtons</p> <p>TOMATENSCHNITTEN MIT BÜFFELMOZZARELLA und frischem Basilikum</p> <p>SALATTeller MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN an Tomaten-Grana-Vinaigrette <small>2010er Heidelberger Weissburgunder Kabinett trocken, Weingut Clauer 0,1 l 2,40 € / 0,2 l 4,80 €</small></p> <p>GEMELLI IN TOMATENSUGO UND GEBACKENEN AUBERGINEN mit Grana Padano <small>Petit Albet Rosato DO 0,1 l 2,50 € / 0,2 l 4,80 €</small></p> <p>PAPPARDELLE MIT STREIFEN VON KALBSLEBER in Balsamico-Schalottenjus <small>2008er Spätburgunder V.V., Robert Bauer, Flein 0,1 l 3,50 € / 0,2 l 7,00 €</small></p> <p>TRANCHEN VON LAMMRÜCKEN UNTER DER BÄRLAUCHKRUSTE mit grünen Bohnen und Pomme Risolée <small>2010er Barbera d</small></p> <p>KALBSSTEAK MIT FRÜHLINGSMORCHELN IN ESTRAGONSauce dazu Gemüse der Saison und Tagliatelle <small>2008er Weingut PIX, Ihringen Kaiserstuhl Spätburgunder QbA 0,1 l 3,00 € / 0,2 l 5,90 €</small></p> <p>GANZER LOUP DE MER AUF GESCHMORTEN PAPRIKA UND CHORIZO dazu La Ratte Kartoffeln <small>2009er DUNJA Riesling Spätlese trocken 0,1 l 3,00 € / 0,2 l 6,00 €</small></p> <p>SCHNITTEN VON SEETEUFEL AN KOKOS-CURRY-Sauce mit Asiagemüse und Reis <small>2009er Soave Classico Gini 0,1 l 3,00 € / 0,2 l 6,00 €</small></p>	<p>5,50 €</p> <p>11,80 €</p> <p>14,50 €</p> <p>11,80 €</p> <p>14,50 €</p> <p>23,80 €</p> <p>25,80 €</p> <p>23,40 €</p> <p>25,80 €</p>
------------------------	---	---

FÜR UNSERE
KLEINEN GÄSTE

GESCHNETZELTES VON DER PUTE
mit Rahmsauce und Spätzle

9,80 €