

## SOMMERICHE SPEZIALITÄTENKARTE

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 2   | <b>Himbeer-Buttermilch-Kaltschale</b> mit gehobelten Mandeln  | € 4,50  |
| 758 | <b>Ofenkartoffeln</b> mit Räucherlachs und Dipp   | € 12,50 |
| 217 | <b>Matjestartar "Rote Beete"</b> mit Crème Fraîche und Kürbiskernrösti  | € 15,50 |
| 229 | <b>Paella Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten, Hähnchenbrust und Reis   | € 16,80 |
| 756 | <b>Pannfisch</b> Rotbarschfilet aus dem Ofen mit Senfsoße, gemischten Salatteller und Bratkartoffeln  | € 17,00 |
| 92  | <b>Flammierte Riesengarnelen</b> mit Salatbeilage, Aioli und Baguette   | € 17,50 |
| 231 | <b>Schollenfilet "Finkenwerder Art"</b> im ganzen gebraten mit Gurkensalat und Salzkartoffeln   | € 18,50 |
| 759 | <b>Dorade</b> gebraten mit Zwiebel-Paprikagemüse und Ofenkartoffel mit Dipp   | € 19,50 |
| 32  | <b>Grillplatte "Surf and Turf"</b> Arg. Rumpsteak, Jungschweinrückensteak, Putenbrustmedaillon und Riesengarnelen, Ofenkartoffel mit Dipp und Salatteller | € 22,50 |
| 733 | <b>Roastbeefspieß ca. 300 g</b> auf dem Holzbrett serviert mit Dipps, Waffelkartoffeln und Salatteller  | € 25,50 |
| 84  | <b>Fischplatte</b> für 2 Personen<br>Zander-, Knurrhahnfilet, Tilapia, Lachs, Rotbarsch und Calamares, Salzkartoffeln mit Dipps und Salatteller           | € 44,00 |

## Empfehlung zur Saisonkarte

### *Aperitif:*

#### „The Starter“

0,1l Aperol Sprizz

€3,50

### *Weißwein:*

#### **2021 Blanc de Noir -trocken-** Weingut Schittler

##### „Weißer Wein aus schwarzen Trauben“

Nur gesunde und völlig unverletzte Trauben kommen hier zur Verarbeitung. Diese werden schnell gekeltert, damit die Traubenschalen vom Saft getrennt werden können.

##### **Das Resultat:**

frischer Duft nach Himbeeren, etwas Stachelbeeren und Kirschen. Am Gaumen ein erfrischendes Aromenspiel! Prickelnd, lecker!

0,75 l €25,50

### *Rose:*

#### **2021 Rose Q.b.A. –trocken-** Weingut Beisiegel

Eine Assemblage von reifen Spätburgunder, kerngesundem Merlot und Cabernet Sauvignon. Natürlich selektiv mit viel Fingerspitzengefühl handverlesen.

##### **Das Resultat:**

ein anspruchsvoller, frischer Rose, mit feiner Frucht nach Erdbeere, Johannisbeere und einer leichten Restsüße. Herrlicher Trinkgenuss!

0,75 l €25,50

### *Digestif:*

#### **Grappa Riserva**

18 Monate in Barrique-Fässern aus Eichenholz mit einem Fassungsvermögen von 220 Litern gealtert und gereift

2cl €3,50