

H & A Specials

23.02.2016

Gebackene Entenpralinen
mit gerösteter Topinambur, eingelegten Birnen und Zwiebelfond

16.50



Gegrillter Pulpo und Calamaretti mit Lachsravioli
auf sautiertem Queller und Tomatenbutter

24.50



Rinderfilet Rossini mit gebratener Entenstopfleber
auf Rahmwirsing, Spätzle und zweierlei Trüffelsauce

36.50



Blaubeer-Pfannkuchen an Stracciatellaparfait
und karamellisierten Walnüssen

9.50



Unsere Weinempfehlung:

2014 Weißburgunder RK trocken
Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel Saar Ruwer
0,15 l à 6.00 € 0,75 l à 28.50 €

„Ein typischer Burgunder mit feiner Schiefer-Mineralität. Es steigen sofort wunderbare Aromen von eingemachten Birnen, reifen Äpfeln, Quitten und einem Hauch von Vanille in die Nase, die den Gaumen verwöhnen. Der kleine Kick Mineralität wirkt belebend am Gaumen und verleiht diesem Wein ein spannendes und langes Finale. Zur Vollendung der Reife wurde eine Teilpartie im großen 2.000 Liter Holzfass vergoren. Ein idealer Essensbegleiter!“