



UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

„R“ de Ruinart Brut

0,1 L

- 14 -

Ruinart Rosé

0,1 L

- 16 -

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN

2019/20 Ayler Riesling „Fass 25“

Weingut Peter Lauer, Saar

0,2 L

- 9,5 -

2020 „Les Terrasses“ Rosé

Château Pesquié, Rhône

0,2 L

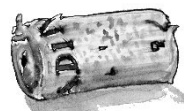
- 8,5 -

2017 Chiaramonte, Nero d'Avola

Firriato, Sizilien

0,2 L

- 8,5 -



UNSERE TAGES-EMPFEHLUNG

PASTRAMI STULLE

mit Barbecue-Sauce, eingelegtem Gemüse und Kräutern - 19 -

CAESER SALAD

feine Römersalatherzen mit Kirschtomaten, Croutons und
Parmesan-Dressing - 14 -
mit gebratener Maispoularde - 20 -

GERÄUCHERTER LACHS

mit grün-weißem Spargelsalat, Orangen und Petersilie - 19 -

HÖRUPER RINDERSAFTSCHINKEN

mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise und Drillingen - 24 -

WIENER SCHNITZEL

Klassisches Kalbsschnitzel mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln
klein - 34 - groß - 42 -

FANG DES TAGES

auf Spargelragout mit Drillingen und Rieslingschaum - 28 -

