

**4-GÄNGE-SCHLEMMERMENÜ ZUM
NIKOLAUSTAG**

*

Rotkohlsüppchen

**

Zander auf der Haut gebraten,
Sahne- Proseccokraut

Sous Vide gegartes Roastbeef,
Aromaten, Kartoffelplätzchen, Wickelbohnen

oder

Krosse Entenkeule,
Zimtapfelrotkohl, abgeschmolzene Kartoffelklöße,
Apfelkompott

Das 6. Türchen
Weihnachtlicher Dessertteller voller Überraschungen

€ 29,90

WEINEMPFEHLUNG

Weingut Fritz Haag - VDP, Brauneberg, Mosel

2018er **Riesling** - trocken -

Cremige, reiche Nase nach sehr reifer Frucht, die sich auch im Mund wiederfindet. Der Gutsriesling verbindet die cremige Fülle einer Spätlese mit einer fantastischen Säure. Orangenzeste, Limette und apfelig knackige Quitte geben den Ton an und hallen lange nach. Ein klarer Wein mit ordentlichem Druck. Wir haben Spaß!

Gl. 0.2l € 6,50 Fl. 0.75l € 19,50

Weingut Kühling Gillot - VDP, Bodenheim, Rheinhessen

2016er Cuvée Giro Rot - **Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah, Spätburgunder** - trocken -

Neue Welt trifft Rheinterrasse: Eine trocken ausgebaute dunkelwürzige Rotweincuvée mit viel Finesse. Brombeere, Cassis und die leicht speckigen Röstaromen der französischen Eichenholzfässer spielen mit der zarten Erdbeernote des Spätburgunders. Das passt!

Gl. 0.2l € 6,00 Fl. 0.75l € 19,00