



Rezept des Monats

Januar 2012

Lammrücken unter der Pumpernickelkruste
mit Thymianjus, karamellisiertem, geschmortem Chicorée
sowie Kartoffelkühlein mit Münsterländer
Ziegenkäse gratiniert
€ 24,90

SUPPE

Topinambursüppchen
mit Lammelebercrostini
€ 6,90

VORSPEISE

Rapunzelsalat vom Bio-Gärtner Neiteler
in Apfeldressing mit warmgeräuchertem
Forellenfilet und Meerrettichschaum
€ 12,90

HAUPTGÄNGE

Bitte beachten Sie unsere
aktuellen saisonalen Tagesangebote

DESSERTEMPFEHLUNG

Buttermilch-Honigparfait
mit Quittenkompott &
Schokoladensoufflé
€ 7,90

Unsere WEINEMPFEHLUNG:

Blanc de Noir 2010 trocken
Weingut Darting, Pfalz

Rebsorte Schwarzriesling und
Spätburgunder (hell gekeltert)

Saftige, erfrischende Aromen,
an Orangen erinnernd,

universeller Essensbegleiter, gerade
auch für Rotweinfans!

empfohlen zu Fisch, gedünstet
oder gegrillt, Meeresfrüchten,

hellem Fleisch, aber auch zu
kräftig gewürzten Speisen.

0,1 l € 3,60

Ripensato 'R' IGT 2009
Palazzo Pisano Verolanuova,
Venetien, Corvina
würzige Aromen von
Trockenfrüchten, feine Tannine,
reich, samtig

0,1 € 3,60