

## ***Hol und Bring-Menüs***

### ***Menü 1***

***Carpaccio von der gekochten Ochsenbrust mit Paprikavinaigrette  
an Blattsalat***

***Kalbsrückensteak auf Zitronenrahmsauce  
mit Zucchiinirouladen und Kartoffelravioli***

***Mangocreme mit Schokoladensauce und Preiselbeerkompott***

***35,00 €***

### ***Menü 2***

***Thunfisch-Tartar auf Avocado-Oliven-Ragout an Blattsalat***

***Medaillon vom Münsterländer Reh auf Aprikosen-Portweinsauce  
mit Kohlrabi-Brunnenkresse-Gemüse und Bandnudeln***

***Mangocreme mit Schokoladensauce und Preiselbeerkompott***

***45,00 €***

***als Wein empfehlen wir***

***2019 Muskateller trocken Steinwiege  
Weingut ; Schnaitmann Württemberg  
16,00 €***

***2018 Montes Outer Limits Sauvignon Blanc  
Colchagua Valley  
25,00 €***

***oder***

***2019 Lagrein Tradition Alto Adige DOC  
Kellerei: Cantina Terlan  
25,00 €***

***2018 Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon  
Kaiken Wine Estate  
25,00 €***