

Hol und Bring-Menüs

Menü 1

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

***Entenbrust rosa gebraten auf Dattel-Portweinsauce mit
Spitzkohl und Kartoffelravioli***

Mangocreme mit Schokoladensauce und Preiselbeerkompott

35,00 €

Menü 2

Thunfisch-Tartar auf Avocado-Oliven-Ragout an Blattsalat

***Rumpsteak vom Münsterländer Rind auf Madeirasauce mit
Bohnenröllchen und Bratkartoffeln***

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 €***