

Meine Empfehlung:

„Die Rose“ Sommermenü



Rote Beete Carpaccio

an knackigem Sommersalat,
mit Radieschen, Kresse und Karottenstreifen,
umlegt mit Mozzarellaperlen,
dazu Blätterteigstängle



zwei Medaillons vom Schweinefilet

an Rahmsauce, garniert mit frischen, ausgesucht
kleinen Pfifferlingen, dazu Spätzle und Kroketten

(dieses Gericht gibt es auch ohne Menü als Hauptgericht
mit drei Medaillons und Beilagensalat - 21,90 EUR)

bunter Desserttraum

mit Mini-Charlotte, Sommer-Eiscreme
wie Mango-Joghurt und Himbeer-Sahne,
garniert mit frischen Beeren und Baisersplitter

29,90 EUR

mein passender Wein dazu

2016er Chardonnay Veneto

I.G.T. Sottoriva Antica

1/4 l 4,90 €

