

ZUM ALTEN Wasserschlossl

Menü

Brot Salat mit gerösteten Brotwürfeln, Kirschtomaten, Frühlingszwiebel,
Paprikastreifen, Büffelmozzarella, Wassermelone und Pesto (A/G/J)



Pfifferlingscappuccino



Rinderlende, rosa gebraten, mit Karotten-Kartoffel-Püree,
glacierten Zuckerschoten und Portweinglace (A/G/I)

oder

Kabeljaufilet, mit Kräutern gebraten, auf Apfel-Lauch-Gemüse,
Kartoffelravioli und Weißweinsauce



Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmeis

Menüpreis:

49,00 €

Aperitifempfehlung

Erdbeer-Cranberry-Spritz
(Erdbeere-Limette-Cranberry-Cremant)

(0,2 l) 6,50 €

Schlumberger Rosé, Brut

(0,1 l) 5,50 €

Sparkling Juicy Tea
Rhabarber Darjeeling-Rose
Privatkelterei Van Nahmen

(0,1 l) 3,50 €

Weinempfehlung

2019 Chardonnay,
Weingut Pfannebecker,
Rheinhessen / Deutschland

0,20 l 8,50 €

0,50 l 19,00 €

0,75 l 24,00 €

2020 Gran Trio
(Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera)
Feudi di San Marzano, Apulien, Italien

0,20 l 8,90 €

0,50 l 19,80 €

0,75 l 25,00 €

