

## Empfehlungskarte

### Weißwein:

Uby No1 fruchtiger Sauvignon<sup>4</sup> 0,15l 6,00€ 0,75l 25,50€

### Rotwein:

Sardón, Spanien 2018<sup>4</sup>  
Kräftige Kirsch und Pflaumennoten 0,15l 0,15l 6,50€ 0,75l 31,90€

Gans Rot, trocken

Im Barrique gereift, intensive Aromen von dunklen Beeren  
0,15l 7,50€ 0,75l 37,90€

Mango-Lassi (Indisches Joghurt-Mango-Getränk)<sup>6</sup> 0,4l 4,50€  
\*\*\*

Karotten-Kokos-Ingwer Suppe (vegan) 8,90€

Serranoschinken mit Melone und Kräutersalat 13,90€

\*\*\*

Bunter Salat mit Fetakäse, roten Zwiebeln und Peperoni 14,90€

Tagiolini mit grünem Spargel und Lachswürfeln in Bärlauchpesto 19,90€

Indisches Lammcurry oder

Lamm Saag (Lamm in indischer Spinatsoße) mit Basmatireis und Papadam  
24,90€

Medaillons vom Seeteufel auf Safran-Kartoffelpüree mit Bärlauchcreme 25,90€

\*\*\*

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 8,90€

## Empfehlungskarte

### Weißwein:

Uby No1 fruchtiger Sauvignon<sup>4</sup> 0,15l 6,00€ 0,75l 25,50€

### Rotwein:

Sardón, Spanien 2018<sup>4</sup>  
Kräftige Kirsch und Pflaumennoten 0,15l 6,50€ 0,75l 31,90€

Gans Rot, trocken

Im Barrique gereift, intensive Aromen von dunklen Beeren  
0,15l 7,50€ 0,75l 37,90€

Mango-Lassi (Indisches Joghurt-Mango-Getränk)<sup>6</sup> 0,4l 4,50€  
\*\*\*

Karotten-Kokos-Ingwer Suppe (vegan) 8,90€

Serranoschinken mit Melone und Kräutersalat 13,90€

\*\*\*

Bunter Salat mit Fetakäse, roten Zwiebeln und Peperoni 14,90€

Tagiolini mit grünem Spargel und Lachswürfeln in Bärlauchpesto 19,90€

Indisches Lammcurry oder

Lamm Saag (Lamm in indischer Spinatsoße) mit Basmatireis und Papadam  
24,90€

Medaillons vom Seeteufel auf Safran-Kartoffelpüree mit Bärlauchcreme 25,90€

\*\*\*

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 8,90€