

Die Weine von Teneriffa- sommerlich und leicht

Weingut Bodega el Despunte

José Jaime Hernandez Hernandez La Cruz Santa- Teneriffa

Jahrgang 2023

Listán Negro/ Listán Blanco/ Rosado

blanco afrutado

Glas 0,2l 8,90€ Flasche 0,75l 31,00€

Sommer- Sonne- Terrassenzeit

Bunte Gartentomaten mit Burrata und Apfel-Balsamico-Gel
14,50€

Bunter Sommersalat mit Grünkernküchle und gebratenen Zucchinischeiben
24,50€

Bunter Sommersalat mit gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme
29,00€

Panzanella – italienischer Brotsalat mit gebratenen Doradenfilets
28,50

Gebratene Maispouardenbrust auf
Avokados mit Gemüsevinaigrette an buntem Blattsalat
28,50€

Tafelspitzterrine mit
Bratkartoffeln und Sauce Vinaigrette an kleinem Salat
28,50€

Unser Regionales Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

Geschmorte Schulter vom Mörschenhardter Wildschwein
mit Kräuter-Ricottaknödel und gebratenen Steinchampignons

Blaubeerpfannküche mit Vanilleeis

49,00€

Unser besonderes, vegetarisches Menu

Carpaccio von der Ringelbete
mit Rukola und gerösteten Pinienkernen

Gazpacho à la Carles

Erbsenkräpfen an Zitronenhumus
mit Ziegenjoghurt und Berberitzen

Gegrillter Pfirsich auf Minzjoghurt mit
gerösteten Sonnenblumenkernen und Honig

52,00€

Unsere sommerliche Aperitifempfehlung

Spritziges Melonengranité 8,50€

aufgefüllt mit Sekt oder mit alkoholfreiem Apfel-Quitten-Secco

Weingut Graf Neipperg

Cuvée weiß P+P (Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller)

Cuvée rosé P+P (Spätburgunder, Merlot)

0,2 Glas 6,90€ Flasche 0,75l 22,00€

Vorspeisen

Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen
12,50€

Brokkolikroketten mit grünem Paprika-Avokado-Dip
14,50€

Carpaccio vom
selbstgemachten schwäbisch hällischen Schwartenmagen mit gepickelten Tropea Zwiebeln
19,50€

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln und Tomaten
10,50 €

Hauptgang

Spinatknödel mit frischen Pilzen in Rahm und gehobeltem Parmesan
24,50€

Meerwolffilet mit Rahmkohlrabi mit buntem Reis
34,00€

Backhähnchen „Deluxe“- ausgelöste Oberneudorfer Masthuhnkeule
gebacken an frischem Kartoffelsalat mit Limetten-Koriander-Dip
33,00€

Kalbsrückensteak auf
Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffele und Pfefferrahmsauce
39,00€

Süßer Abschluß-

unsere Desserts

Limonen-Joghurt-Mousse im Gläsle mit Sommerbeeren
7,50€

Blaubeerpfannküche mit Vanilleeis
12,50€

Bunte Sommerbeeren mit
Grand Manier Schaum gratiniert und Passionsfruchtsorbet
16,50€