

Aperitifempfehlungen

Pflaumen Secco Baden Badener Weinkontor 0,1l € 7

Pampelle Rosé Pampelle/Roséwein/Grapefruitsaft/Tonic 0,2l € 8

Pampelle ist ein herb-frischer Likör aus Frankreich, hergestellt aus Bio-Grapefruits, Zitrusfrüchten, Gewürzen und Kräutern.

Menü

Fruchtige Kürbissuppe

mit Ingwer/ Apfel/ Kokosmilch & gebackener Hühnchen Praline

€ 9

oder

Japanische Pizza Margaretenhof Style

Gebackenes Reispapier/Thunfisch/Lachs/Avocado/Ingwer/Wasabi

€ 16

**

Rosa gebratene Damwildkeule

frische Pfifferlinge á la crème / Rotkohl / Feige/ Kartoffel-Schinkenküchlein

€ 36

**

~Apple Pie~

Warmer Apfelkuchen/ Buttermilchparfait in weißer Schokolade/ Mascarponeschaum

€ 8

Menü mit Kürbissuppe € 53 / Menü mit Japanischer Pizza € 59

Noch eine feine Empfehlung zur Vorspeise...

Pikantes **Tatar vom Rinderfilet** / geflämmt Fetacreme / Quinoa-Pops / Flugmango € 16

...und unsere besonderen Empfehlungen zum Hauptgang

Fehmarener **Rehrücken**, rosa gebraten

frische **Steinpilze** á la crème / Rotkohl / Feige/ handgeschabte Spätzle € 39

oder

Filet vom **Ostsee Aal -Teriyaki Style-**

Grüner Spargel / Karamellierte Zitrusfrüchte / Bulgur Risotto / Ponzuschaum € 26

Weißweineinempfehlungen vom Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz

2019 Scheurebe Kabinett, Gimmeldinger Meerspinne (trocken)

Die Scheurebe trocken kommt mit zartem Strohgelb ins Glas und offenbart sofort wunderbar expressive Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Grapefruit und weiteren Zitrusaromen. Am Gaumen ist sie wunderbar frisch, fruchtig und angenehm süffig.

0,2l € 8,50 0,5l € 21 0,75l € 29

2018 Cuvée Sommertraum (feinherb)

Aromatisch, saftig, frisch, eine leckere Kombination von Süße und Säure mit anhaltendem Geschmack. Deutlicher Duft nach exotischen Früchten wie Ananas und Maracuja und im Gaumen saftig und frisch. Der leicht dominierende Geschmack der Scheurebe wird bestens durch Frucht und Frische von Weissburgunder, Sauvignon Blanc und Rivaner ergänzt.

0,2l € 8,50 0,5l € 21 0,75l € 29

**

2018 TUPUNCATO, Weingut Masi, Mendoza, Argentinien - BIO-

Das üppige Bukett besticht mit Pflaumen-Tönen sowie Nuancen von Zimt, Minze und Pfeffer. Am Gaumen finden wir Noten von Wildkirsche und Marzipan sowie sanft eingebundene Tannine. Das Ripasso-Verfahren verleiht diesem Wein Weichheit, Dichte und Noblesse. Die Corvina-Trauben werden rund drei Wochen getrocknet und dann im Stahltank vergoren. Die anderen Traubensorten werden sanft gepresst und der Most für 15 Tage im Edelstahltank vergoren. Danach erfolgt die Assemblage der beiden Jungweine und es wird eine zweite Gärung eingeleitet (Ripasso-Verfahren). Anschließend gelangt der Wein für zwölf Monate in französisches Barrique. (85% Malbec, 15% Corvina)

0,2l € 8,50 0,5l € 21 0,75l € 29.