



**Karotten-Orangerahmsuppe**

mit Ingwer Hähnchenspieß

€ 6,50

**Spaghetti Zafferano**

mit Crevetten, Zuckerschoten und Kirschtomaten

in Safransauce

€ 14,50

**Miesmuscheln „classico“**

mit Gemüsestreifen, Knoblauch und frischen Kräutern

aus dem Weißweinsud

€ 16,00

**Miesmuscheln „pomodoro“**

mit frischen Tomaten in pikanter Tomatensauce

€ 16,00

**Arosto di Cervo**

Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeerjus,

Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle

€ 22,50

**Ahrenhorster Welsfilet vom Grill**

mit Kokos-Limonensauce und

Gemüse Couscous

€ 23,50



**Wir haben Geräte und Ausstattungen für Gastronomen an der Ahr gespendet.**

**Auf dem Rückweg haben wir Ahr-Wein mitgebracht.**

**Von jedem Glas spenden wir € 0,50 (€ 2,00 Fl.) an Gastronomen,  
die dort weiterhin Hilfe benötigen.**

**Spätburgunder trocken, 2019**

Dunkles Rubinrot, in der Nase ein intensiver Duft nach dunklen Beeren; im Mund rund sowie voll mit schöner Mineralität. Ein Gesellschaftswein mit ausgewogenem Charakter. Idealer Wein für herbstliche Speisen.

**Spätburgunder Rose trocken, 2020**

Im Duft finden sich Erdbeeren und Zitrusfrüchte; im Mund sehr fruchtbetont und frisch. Ein spritziger Trinkgenuss, ideal zu mediterraner Küche.

**Glas 0,2l € 6,90**

**Flasche 0,75l € 23,50**