



Januar mit GeNuss

Zuppa di porri al finocchio
fruchtige Lauch - Fenchelsuppe
mit gerösteten Walnüssen
6,80€

Linguini con lente
Feine Bandnudeln mit roten Linsen,
Porree und getrockneten
Tomaten, Grünkohl - Pesto
€ 13,80
mit warmen Cabanossi-Scheiben
+ € 2,80

Miesmuscheln „classico“
mit Gemüsestreifen, Knoblauch und frischen Kräutern
aus dem Weißweinsud
€ 18,50

Miesmuscheln „pomodoro“
mit frischen Tomaten in pikanter Tomatensauce
€ 18,50

Wildspieße „asiatisch“
Sous Vide gegarte Wildschwein- und Hirschspieße
mit Soja – Sesam – Hollandaise, dazu Wokspätzle
mit Sprossen und Spinat
23,50€

Filetto di pesce gatto
Gebratenes Ahrenhorster Welsfilet
mit Kräuter-Walnusskruste,
Wonnekraut und grünen Gnocchi
23,50€

Winterliches Nuss-Duett
Creme Brûlée im Nuss -Tartlet
mit 1 Kugel Walnusseis
6,80€

Unser Weintip:

Dada No.1 Finca Las Moras 2021

Argentinien / Mendoza

Der DADA No. 1 wurde aus Malbec und Bonarda erzeugt und in Barriques ausgebaut. Konzentrierte Fruchtaromen von Brombeeren, Kirschen, Vanille, Thymian und Veilchen. Am Gaumen viel samtene Tannin und ein langer Nachhall.

Glas 0,2l € 8,70

Flasche 0,75l € 25,50