

Spätsommerliches

im September 2024

Über-Regionales

Thunfisch Carpaccio

mit würzigem Ponzu-Dressing aus Sojasauce, Reiswein, Limetten- und Orangensaft, dazu feine Frühlingszwiebeln und gehobelter Parmesan

€ 15,90

Tagliatelle Verde

mit Garnelenspieß, Zucchinipesto, getrockneten Tomaten und Walnußcrumble

€ 18,50

Seeteufelmedaillons

mit Beurre Blanc, Lachskaviar, bunten Tagliolini und frischem Blattspinat

€ 26,50

Regionales

Wir begleiten die RegioChallenge der Region Hannover

Geräuchertes Grünkernrisotto

von der Bohlsener Mühle mit roter Beete, Lauchzwiebeln und Schafskäse vom Hof im Greth

€ 17,50

Unser Weintip:

Alturis Ribolla Gialla IGP, Venezien

Er ist von strohgelber Farbe, kristallklar mit grünlichen Reflexen.

Sein Bouquet ist elegant und intensiv, blumig und fruchtig.

Im Geschmack ist der Ribolla Gialla trocken, würzig und angenehm frisch. Der ideale Terrassenwein, ideal zum Spargel und passend zu Vorspeisen und Fischgerichten.

Glas 0,2l € 8,50

Flasche 0,75l € 26,50