



Spätsommerliches

im September 2022

Über-Regionales

Zanderfilet vom Grill
mit Speck und Zwiebeln
auf Risotto mit frischen und
getrockneten Tomaten
€ 22,50

Scaloppine di vitello
Kalbsschnitzelchen mit Pfifferlingsrahmsauce
und grünen Nudeln
€ 24,50

Amaretto Panna Cotta
mit Zwetschgenkompott
€ 7,50

Regionales

Wir begleiten die Regio Challenge
der Region Hannover

Lüneburger Quinoabowl
lauwarmer Quinoa von der Bohlsener Mühle mit
Schafskäse vom Hof im Greth,
Karotten, gebratenen Heidekartoffeln
Lauchzwiebeln und mariniertem Kürbis
€ 14,50

Duett vom Hildesheimer Lamm
Gebratene Lammkeule und Lammrückenmedaillon
vom Hof im Greth vom Grill auf Blaubeerjus
mit geschmorten Heidekartoffeln, Karotten und Zucchini
€ 26,50

Unser Weintip:

Brezza Rosato Lungarotti, IGT 2021, Umbrien

Der **Brezza Rosato** besticht durch seine aromatische Komponente nach Himbeeren, Rose und dezenter Erdbeere. Am Gaumen mild und frisch, dabei leichtfüßig und rund. Der perfekte Begleiter zu leichten Vorspeisen und lauen Sommerabenden.

Glas 0,2l

€ 8,50

Flasche 0,75l

€ 26,50