



weiter Herbstliches am See

Kürbissuppe „Cappuccino“
Kürbissuppe mit Kokosschaum,
Garnelenspieß und Kürbiskernen
9,50

Kürbisbowl
mit geröstetem Kürbis, Rote Bete, Spinat,
Apfel, Walnüssen und Feta-Käse,
mit Granatapfeldressing
15,50

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

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

Unser Weintip:

Dada No.1 Finca Las Moras

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 samtenes Tannin und ein langer Nachhall.

Glas 0,2l € 8,70

Flasche 0,75l € 25,50