

## Auszug aus unserer Halbpensionskarte

### Aperitif

**Glas Champagner Duval Leroy**

0,1 l 8,70 €

### Sherry medium

5 cl 3,90 €

### Angebot der Woche

2011er Chianti Vertunno Riserva  
rubinrote Farbe, Aromen nach Süßkirschen  
feine Tanninstruktur, Panizzi

1 Glas ( 1/8 l ) 4,20 €

0,25l Karaffe 8,50 €

0,75l Flasche 25,50 €

### Unsere Weinempfehlung zum Menü

2013er Remshaldener Cabernet Blanc Symphonie  
Qualitätswein trocken

Fruchtiger, frischer, runder,  
nachhaltiger Weißwein

BIO Weingut Doreas, Württemberg

0,75 l 28,60 €

2012er Merdinger Bühl Spätburgunder Edition

Qualitätswein trocken

im Kastanienbarrique ausgebaut

Rubinrot, klare Kirschfrucht,

angenehme Würze mit süßlichen Tannine

Weingut Kalkbödele, Tuniberg

0,75 l 33,90 €

### Digestif

Edelbrand vom Josef Lehmann, Oberharmersbach

**Waldhimbeergeist**

2 cl 5,90 €

### Unser Barteam empfiehlt

**Long Island Ice Tea**

(Vodka, Tequila, Gin, brauner Rum, Cointreau,  
Pêcher, Limettensaft, Cola)

9,40 €

Rindskraftbrühe mit Markklösschen

\*\*\*

Wachsweiches Landei mit Spaghetti Kürbis  
und Nussbutter

\*\*\*

Salate vom Buffet

\*\*\*

Saltim Bocca von der Kalbshüfte  
mit Majoranjus auf Blattspinat  
und Pilz Risotto

oder

Sautiertes Zanderfilet mit Rieslingsauce  
auf Navettengemüse und Fettuccine

oder

etwas Leichtes

Roulade von Putenbrust mit Dörrtomaten,  
Basilikum und Grillgemüse

oder

Vegetarisch

Quinoa Pilzpfanne mit Rotweinsauce

\*\*\*

Griefflammerie mit Waldfruchtsauce

\*\*\*

Käseauswahl vom Brett

### Bitte kreuzen Sie die Hauptgänge an!

**Wir freuen uns,  
wenn es Ihnen schmeckt und servieren gerne nach!**

... weiteres bieten wir Ihnen zur Wahl:	als Beilage:
Wiener Schnitzel,	Kartoffelkroketten,
Vollkorn Penne mit Paprika,	Spätzle
Zucchini, Oliven und Dörrtomatenpesto	Pommes frites,
Schweinemedailon,	frisches Gemüse
Wildragout	

**Wir bitten Sie in Ihrem eigenen Interesse Ihre Belege  
direkt im Restaurant zu unterschreiben!**