

Aus dem Weinkeller...Magnum-Tipp des Sommeliers

2014er
"Celeste"

Miguel Torres
Ribera del Duero DO

Der Celeste,

was Himmel bedeutet, spiegelt das Erbe dieser alten Region wider!
Dieser Sortenreine Tempranillo mit fruchtigen Kirsch- und Beereneromen, neben feiner Würze und gutem, süßlich ausgereiftem Tannin begeistern hier den Spanienliebhaber!

MAGNUM 1,5l // 77 €

...und zum Dessert ...

Floralis
Moscatel Oro
Miguel Torres
Penedés DO

Ein Jahr im Stahltank gereift, dann mit anderen Jahrgängen verschnitten, und etwa 3 Monate Flaschenreife geben dem Moscatel ein verlockendes Bouquet mit feinem Blütenduft von Rosen und Zitronen. Am Gaumen ist er herzhaft konzentriert und saftig!

GLAS 0,1l // 10,5 €

Liebe Gäste, wir haben uns für Sie Allergen-fit gemacht. Informationen zu Allergenen in Nahrungsmitteln erhalten Sie am Buffet. Die Speisen sind entsprechend gekennzeichnet und unser geschultes Personal gibt Ihnen gern Auskunft.



WILLKOMMEN IM MARKTRESTAURANT

Im Juli 2018



...Leichter Genuss zum Start...

Red Grape Juice
Feinperliger Traubensaft Rosé
Breede River Valley
Südafrika

Ein frischer und aromatischer Traubensaft. Dieser wird, nicht wie sonst üblich aus Tafeltrauben, sondern aus besten Edeltrauben, hier die Muskattraube, hergestellt.

Der Reifeprozess wird vor der Gärung gestoppt. Das Ergebnis ist ein köstliches, leicht moussierendes Getränk mit wunderbaren Fruchtaromen und einem angenehmen Restzuckergehalt ganz ohne Alkohol!

GLAS 0,2l // 5,5 €
FLASCHE 0,75l // 18,5 €

AROSA 
Scharmützelsee

WEINEMPFEHLUNG

2017er

Summerfeeling

Weißwein Cuvée, feinherb

Weingut Landerer

Baden

Klasse Assemblage aus Muskateller, Sauvignon Blanc und Rivaner!
 Belebend und Aromareich wie der Frühling... Feinsaftige und animierende
 Fruchtnote mit frischen Kräutern, ein fester Körper mit Kraft und Rückgrat,
 etwas Schmelz und sehr komplex, rund und ausgewogen. Wunderbares Finale
 mit viel Kräuterwürze und Grapefruit...

Unser Sommerwein dieser Saison!

GLAS 0,2l // 8 €

FLASCHE 0,75l // 26 €



*Diesen Wein und viele andere ausgewählte Gewächse
 erhalten Sie auch im „Enoteca“ Weinhandel!*

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN AM ABENDLICHEN BUFFET

Crevetten Rosè mit Aioli, Zitrone und Wildkräutersalat

Carpaccio vom Rind

mit Pilzen, Rucola, Parmesan und altem Balsamico

Klare Knoblauchsuppe mit Croûtons

&

Tomatencreme mit Gin Sahne und Basilikum

„Frühlingsspitz“

Gesottener Tafelspitz in einer Bärlauch Sauce
 mit gekochtem Gemüse und Kartoffelgratin

Keule vom Spanferkel an Schwarzbiersauce
 mit Spreewälder Rahmkraut und Kräuter Schupfnudeln

Piccata von der Putenbrust an Tomaten- Olivensauce
 dazu Blattspinat mit Schalotten und frische Bandnudeln

Gebratene Filets verschiedener Edelfische
 an süßer Sojasauce
 dazu Chinakohl, Zuckerschoten und Krabbenchips

An der Pastastation

Frische Bandnudeln

mit Bärlauch Pesto und confierten Tomaten

Vegan

Gemüse- Curry Linsen mit Kokosmilchschaum

Apfel- Rosinenflammkuchen