

# Leicht & Sommerlich

## Vorspeise

Carpaccio vom Saumagen „Kross gebraten“

14,80

Weißkrautsalat / Balsamico – Linsen Vinaigrette

## Hauptgang

Saltim Bocca „1894“

23,80

Graupenrisotto / Pfifferlinge / Lauchzwiebel / Thymian- Jus

Variation von Sommerlichen Blattsalaten

16,80

Rohkost / Roastbeefstreifen / Balsamico –Vinaigrette

## Dessert

Duett von Panna Cotta und Waldbeeren

11,80

Vanille / Beerengrütze

## Wir empfehlen dazu folgende Flaschenweine

Spätburgunder trocken (Barrique-Note)

Wein-Sekthaus Schreieck / Maikammer

Cabernet Dorsa trocken

Weingut H. und C.Wolf / Edesheim

Merlot trocken –

Weingut Ökonomierat Lind / Rohrbach

AUSZEIT (Cuvée) trocken „Mandelpfad“ (vegan)

Bioland Weingut Neusperger Hof / Rohrbach

