

ABENDKARTE 17:30 – 22 UHR

Aperitiv-Empfehlung: Lillet Wild Berry	6.50 €
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)	5.50 €
Chiccoree-Rucolasalat mit Lachs-Terrine mit Joghurt-Dressing <i>Weinempfehlung: Grauschiefer Riesling, Mosel Eden</i>	14.50 €
Zucchini-Blüte mit Tomaten-Aprikosen-Frischkäsefüllung mit buntem Salat und Avocado <i>Weinempfehlung: Chemin Blanc-Chardonnay, Frankreich Casgone</i>	14.50 €
Vitello Tonnato (Kalbstafelspitz- mit Thunfischcreme)	14.50 €
Hausgemachte Ravioli mit Tomaten-Austernpilz Füllung in Salbeibutter <i>Weinempfehlung: Grauschiefer Riesling, Mosel, Eden</i>	14.50 €
Spaghetti Vongole & Scampi (Venusmuscheln) in Tomatensauce	15.50 €
Lammkaree vom Grill mit Kräuterbutter, grünem Spargel und Kartoffelrösti <i>Weinempfehlung: Frühburgunder, Alois Volg, Pfalz</i>	20.90 €
Lachsfilet mit Kartoffelkruste auf lauwarmen Gemüse-Bulgur <i>Weinempfehlung: Glarima, Cuvee Chardonnay-Gewürztraminer, Spanien</i>	21.90 €
Französische Käseplatte mit Feigensenf <i>Weinempfehlung Hasensprung, edelsüß 2003, Weingut Angulus, Rheinhessen</i>	10.90 €
American Cheesecake	4.90 €
Vanille Panna Cotta auf Rhabarbergrütze mit frischen Erdbeeren	6.50 €
Hausgemachter Marillenknödel mit Vanillecreme	6.90 €
Tagesspezial	
Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Bergkäse und buntem Salat	9.90 €
Penne Arrabiata mit Parmesan & gebratenem Speck	9.90 €
Bunter Beilagensalat	4.50 €

Nächste Menüabende mit Weinbegleitung 30.06.18 & 14.07.18

Wir wünschen einen angenehmen Abend
#zimmesundzores