



Weinempfehlung zum
Ostermenue
2016er
DON MANTILLÓN

Vollmundiger Rotwein mit reifen Tanninen aus der Bodegas BOCOPA,
Alicante/Spanien, leuchtendes Kirschrot im Gaumen kräftig und fruchtig
Flasche 0,75l 19,90

Oster - Menü

Shrimpscocktail klassisch auf Frühlingssalaten

14,90

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Kräuterfritatten

3,90

Braten aus der Keule vom
Vogelsberger Weidelamm

Butternockerln
und Rosenkohl

19,90

oder

fangfrische Wisperforelle nach Wahl

17,90

vanilleiskugel im Mandelmantel
auf einem Eierlikörsößchen

7,90

oder

als Menue 39,90