

Die Weine von Teneriffa- sommerlich und leicht

Weingut Bodega el Despunte

José Jaime Hernandez Hernandez La Cruz Santa- Teneriffa

Jahrgang 2023

Listán Negro/ Listán Blanco/ Rosado

blanco afrutado

Glas 0,2l 8,90€ Flasche 0,75l 31,00€

Sommer- Sonne- Terrassenzeit

Bunte Gartentomaten mit Burrata und Apfel-Balsamico-Gel
14,50€

Bunter Sommersalat mit gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme
29,00€

Panzanella – italienischer Brotsalat mit gebratenem Wolfsbarsch
28,50

Gebratene Maispoulardenbrust auf
Avokados mit Gemüsevinaigrette an buntem Blattsalat
28,50€

Tafelspitzterrine mit
Bratkartoffeln und Sauce Vinaigrette an kleinem Salat
28,50€

Unser Regionales Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

Geschmorte Schulter vom Mörschenhardter Wildschwein
mit Kräuter-Ricottaknödel und gebratenen Steinchampignons

Blaubeerfpannküche mit Vanilleeis

49,00€

Unser besonderes Menu

Mit Holunder und Jalapeno gebeizte Fjordforelle

Gurke/Buttermilch/Dillöl

Jakobsmuschel auf Blumenkohlpurree
mit Rauchmandeln und pffiffigem Currysud

Oberneudorfer Masthuhnbrust
auf Zitronenrisotto mit „Salbei-Mäusen“

Bunte Sommerbeeren mit
Grand Manierschaum überbacken und Passionsfruchtsorbet

72,00€

Weingut Graf Neipperg

Cuvée weiß P+P

(Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller)

Cuvée rosé P+P

(Spätburgunder , Merlot)

0,2 Glas 6,90€ Flasche 0,75l 22,00€

Und dann gibt es da noch.....

Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen
12,50€

Brokkolikroketten mit grünem Paprika-Avokado-Dip
14,50€

Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen, Jakobsmuschel und gehobeltem Peccorino
19,50€

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln und Tomaten
10,50 €

Spinatknödel in Salbeibutter mit „Salbei-Mäusen“, frisch gehobeltem Parmesan und kleinem Salat
24,50€

Bunter Sommersalat mit Grünkernküchle und gebratenen Zucchinischeiben
24,50€

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmkohlrabi mit buntem Reis
34,00€

Geschmorte und ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Kaninchen
an feinen Bandnudeln mit Sommergemüse
29,00€

Argentinisches Roastbeef an
buntem Gemüse mit Rosmarinkartoffele und Pfefferrahmsauce
39,00€

Süßer Abschluß- unsere Desserts

Limoncellomousse im Gläsle
6,50€

Limonen-Joghurt-Mousse an Beerensalat mit Erdbeersorbet
12,50€

Blaubeerpfannkühle mit Vanilleeis
12,50€

Bunte Sommerbeeren mit
Grand Manier Schaum gratiniert und Passionsfruchtsorbet
16,50€

1 Bolle leckeres Sorbet- 3,00€ -
Himbeer, Erdbeer, Mango, Birne , Passionsfrucht