

# Tageskarte

## Vorspeise

Tagessuppe 10,80

## Hauptgang

Gebackener Grüner spargel auf marinierten Blattsalaten mit Ricota-Kräuterdip <sup>1,2</sup> 24,60

Gebratene Riesengarnelen mit spaghettini in Zitronengrassauce und kleinem salat <sup>1,2</sup> 33,10

Rehragout mit Rahmpfifferlingen, Butterspätzle und Preiselbeeren <sup>1,2</sup> 34,30

## Dessert

Hausgemachter Zwetschgenknödel mit Vanillesauce <sup>1,2</sup> 12,40

## Weissweinempfehlung

2023er Château Saint-Marie, Vieilles Vignes 0,2l 10,00

Entre-Deux-Mers, Frankreich

## Rotweinempfehlung

2020r Chianti "Riserva" 0,2l 10,00

Poggio Capponi, Italien