

UNSER TIPP DES *Tages*

Richards Spezial Linsen und Spätzle € 10,90
mit Saitenwürstle und Kassler

Spargelcremesuppe € 5,40
mit Besenbrot

Bärlauchbutter mit Besenbrot € 3,50

Bärlauchknödel € 10,50
mit Gorgonzolasoße (vegetarisch)

Erdbeerello € 6,90
fruchtiges Erdbeerpüree, umhüllt von feiner
Raffaello Creme

Spargel € 19,90
mit Kartoffeln oder Bärlauchknödel
und Sauce Hollandaise

Dazu € 25,90
ein Stück paniertes Schweineschnitzel
oder ein Stück Schweinerückensteak

UNSER WEIN DES *Monats*

SAUVITAGE - TROCKEN

Sauvitage ist eine pilzwiderstandsfähige Kreuzung (Piwi) aus Riesling, Grauburgunder und Sauvignon Blanc, seit April 2020 zugelassen, seit Mai 2020 bei uns gepflanzt.

Die Aromatik ist exotisch-frisch und reicht von reif-fruchtigen Noten wie Stachelbeere bis zu Holunder, Maracuja und Mirabelle. Durch seinen niedrigen Säuregehalt ist unser Sauvitage im Vergleich zu anderen Weissweinsorten sehr gut verträglich.

Probierviertel € 4,90

Mitnahmeangebot
6 x 0,75 L Sauvitage für
~~€ 53,40~~ € 49,90

