



... verbindest Du Harmonie mit Genuss,
dann bist Du im Einklang mit dir...

Unsere Empfehlungen

Spargel-Innovationen

mit korrespondierenden Weinen

Frittierter Spargel

in einer Sauce von frischer Mango und weißem
Balsamico mit feinem Paprikareis
und knackigem Saisonsalat

17,90€

dazu empfehlen wir

JUNGES FRANKEN

2017 Scheurebe trocken

Weingut Karl Meyer

0,1l 3,30€

0,25l 5,50€

Salat von fränkischem Spargel

in Vinaigrette von weißem Balsamico, frischen Kräutern
und rotem Pfeffer, mit geräuchertem Lachs
und Steinofenbaguette

16,90€

dazu empfehlen wir

2017 Silvaner trocken

Weingut Stefan Heß

0,1l 3,00€

0,25l 4,50€

*Im ständigen Wechsel bieten wir Ihnen besondere Empfehlungen mit dem
passenden Weinangebot dazu an. Kombinationen, die wir schon
versucht und für gut passend empfunden haben.
Aktuell mit frischem fränkischem Spargel!*