



Unsere Schlemmertipps

und dazu korrespondierende Weinvorschläge

Fischgrillteller

Lachs, Zander und Rotbarsch
mit gebackenen Kartoffeln⁵, Kräuterbutter
und Salaten der Saison

26,90€

dazu empfehlen wir

2019 Müller-Thurgau Kabinett

Rödelseer Küchenmeister RZ 9,7g/l S 5,5g/l

Weingut Michael Melber

0,25 l

4,60 €

0,1 l

3,00 €

Medaillons vom Schweinefilet

in einer Rahmsauce vom süßen Bayerischen Senf
dazu Kartoffelkroketten⁵ und knackiges Gemüse

19,90 €

dazu empfehlen wir

2019 Silvaner QbA trocken

Rödelseer Küchenmeister

Weingut Weinwerkstatt

0,25 l

4,50 €

0,1 l

3,00 €

Böfflamott

(36 Std. in Rotwein eingelegt und 2Std geschmort)

Traditioneller bayerischer Rinderschmorbraten
in Rotweinsauce, mit einem Gemüse von Kohlrabi
und Möhren, dazu Kartoffelbrei⁵

22,90€

dazu empfehlen wir

2020 Domina Rotwein trocken

Vier Schoppen QbA

GWF

0,25 l

4,90 €

0,1 l

3,40 €

Im ständigen Wechsel bieten wir Ihnen besondere Empfehlungen mit dem passenden Weinangebot dazu an. Kombinationen, die wir ausprobiert und für sehr harmonisch empfunden haben.