

„Das Nierswalder Feinschmeckermenü im Mai“

Korrespondierende Weinbegleitung zu den jeweiligen Gängen 21,50 €

Bachsaibling zart gegart

Gurke | Kresse | Pumpernickel

*Kallfelz Riesling Hochgewächs, Q.b.A. trocken
0,1 l – 5,00 € pro Glas*

Spargelcremesüppchen

Gegrillter Pulpo | Crouton | Aioli

*Cantine Torrento Primitivo rosato, trocken
0,1 l – 5,50 €*

Gegrillter Kalbsrücken „Vitello Tonnato“

Kalbsrückensteak | Thunfischvelouté | grünes Gemüsefrikassee
pommes dauphines

*Château de Cathalogne, Entre-deux-Mers trocken
0,1 l – 6,50 € pro Glas*

Mango-Coco

Kokosparfait | Mango | Puffreis

*Weingut MANZ Ortega Auslese „Alte Reben“ lieblich
0,1 l – 6,00 € pro Glas*

3 Gänge (ohne Suppe) 48,00 €

4 Gänge 59,00 €