

Herbstwochenkarte

Flammkuchen aus dem Ofen 9,50
klassisch mit Speck und Zwiebeln

Kürbis-Ingwersuppe 5,80
verfeinert mit Steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Pasta mit Kürbis 12,80
Nudeln mit gerösteten Hokkaido-Kürbiswürfeln,
Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan

Unsere Weinempfehlung:

es ist wieder soweit

Sächsischer Federweißer,

teilweise gegorener Traubenmost

Der prickelnde junge Wein hat
einen herrlich süffig-fruchtigen Geschmack.

Den winzigen Hefeteilchen,
die durch die Kohlensäure aufgewirbelt
in diesem halbfertigen Weißwein
wie kleine Federn tanzen,
verdankt der Federweiße seinen Namen.
Gekühlt serviert ein feiner Genuss!

0,1 l : 3,50

0,2 l : 6,50

1,0 l : 30,50