

Tapas-Käse-Wein-Karte 29. Mai bis 1. Juni 2019

Aperitiv-Empfehlung

White Port aus dem Hause Croft – Porto – PORTUGAL	50ml € 3,50
1995er Dows Quinta do bomfin Vintage Port – PORTUGAL	50ml € 6,50

Geräucherte Entenbrust auf Karotten-Fenchelpüree

Tapasportion	€ 3,00
--------------	--------

WEINEMPFEHLUNG

2015er Rödelseer Küchenmeister Sylvaner VDP.ERSTE LAGE Weingut Paul Weltner – Rödelsee FRANKEN	100ml € 4,40
---------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Süppchen vom Kleinlangheimer Freiluft-Spargel

Tapasportion	€ 3,00
--------------	--------

WEINEMPFEHLUNG

2018er Auxerrois Weingut Fritz Waßmer – Bad Krozingen BADEN	100ml € 3,40
----------------------------------------------------------------	--------------

Linsencurry- Orientalisch mit Kichererbsen und Thymian

Tapasportion	€ 3,00
--------------	--------

WEINEMPFEHLUNG

50:50 Rieslaner : Weissburgunder Weingut Christine Pröstler – Retzbach FRANKEN	100ml € 3,90
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------

Chaource - Kuhmilchkäse mit Dattel-Mandelkruste auf geschmortem Stangenpfeffer-Apfel

Tapasportion	€ 3,00
--------------	--------

WEINEMPFEHLUNG

2017er Castell Bacchus <i>feinfruchtig</i> Weingut Castellsches Domänenamt – Castell FRANKEN	100ml € 3,20
-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Südtiroler Speck & eine Auswahl von Fenchel- & Iberico-Salami und Brot

Kleiner Teller € 9,00	Großer Teller € 15,00
-----------------------	-----------------------

Französische Rohmilchkäse vom Brett mit Wildfruchtdips und Brot

Naschteller € 5,00	Kleiner Teller € 9,00	Großer Teller € 15,00
--------------------	-----------------------	-----------------------

REBENTROPFEN in ROT

2012er SACHS NR. 8 Pinot CUVÉE ROT Weingut Roth – Wiesenbronn FRANKEN	100ml € 4,80
--------------------------------------------------------------------------	--------------