



## Eismeer-Saibling vom Grill mit Taboulé und Pesto

**(vegetarische Variante: Auberginen-Ziegenkäse-Burger)**

Den Fisch mehlieren und auf der Haut scharf anbraten. Drehen und neben dem Herd 3-4 min. nachziehen lassen. Mit Salat und Pesto anrichten, fertig. Den Auberginen-Burger auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 10 min. backen. Anrichten, fertig!

\*\*\*

## Geschmorte Ochsenbäckchen aus der Eifel

oder

## Bauern-Entenbrust rosa gebraten

mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree

**(vegetarisch: Kartoffelsoufflé mit bunten Bohnen und Waldpilzragout)**

Bäckchen, Gemüse und Püree im siedenden Wasser ca. 15-20 erwärmen. Beutel auf, anrichten und guten Appetit. Die Ente auf der Haut scharf anbraten, kurz wenden und dann im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 8 min. fertig garen. 5 Minuten ruhen lassen und anrichten!

Kartoffelsoufflé auf einem Backblech bei 180° ca. 8 min. erwärmen.

Gemüse und Pilze im Wasser erwärmen, zusammen mit dem Soufflé anrichten!

\*\*\*

## Bayrisch Creme mit Beeren

Glas auf, Beeren drauf, fertig! Wer mag noch etwas Minze und eine Kugel Eis.

**Menü-Preis: Fisch-Fleisch-Dessert € 38,50**

**Menü-Preis: Vegetarisch € 26,50**

### Vielleicht noch ein passendes Fläschchen Wein gefällig?

**Hase Rotwein Cuvée** Weingut Kühling Gillot - Rheinhessen

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah sowie Spätburgunder

€ 14,50 Flasche 0,7l

**2019er Kallfelz Riesling**

Merler Königslay-Terrassen, Selection trocken

ein charakterstarker Wein mit einzigartiger Mineralität, aus der Toplage des Weinguts!

€ 14,50 Flasche 0,7l

**Letzte Bestellmöglichkeit: Donnerstag (12.00 Uhr) vor dem Abholtermin!**

**Gilt nur solange der Vorrat reicht! Änderungen bleiben uns vorbehalten.**