

Puttos Monatsmenu

– Januar 2019 –

Vorspeise

Rosenkohl-Curry-Suppe
mit Rindfleischeinlage und frischer Petersilie
Scheurebe Tobias Rickes, Nahe 2017, feinherb

Zwischengang´

Feldsalat in Balsamicovinaigrette
mit Rote Beete, Chicorée, Ziegenkäse
und gerösteten Walnüssen
Trollinger Lemberger Sankt M, Clebronn, Württemberg 2016, trocken

Hauptspeise

Argentinisches Entrecôte
(etwa 250 Gramm)
auf gemischten Pilzen in Rahm
mit gebutterten Drillingen
La Ciboise Lubéron Rouge, Chapoutier, Rhône 2016, trocken

Dessert

Parfait von Killepitsch
auf Schokoladensauce mit Schlagsahne
Scharzhofberger Riesling, Reichsgraf v. Kesselstatt, Mosel 2016, feinfruchtig

2-Gang-Menu: 32,-

3-Gang-Menu: 39,-

4-Gang-Menu: 45,-

mit Weinbegleitung 0,1l: 43,-

mit Weinbegleitung 0,1l: 55,-

mit Weinbegleitung 0,1l: 65,-

Alle Gerichte unseres Menus erhalten Sie auch à la carte!