

# frisch & aktuell

März 2012

## Vorspeisen :

**Frühlingsalate** mit Sprossen, Rote Bete und zweierlei Pilsmer Ziegenkäse 8,50

\*\*\*

**Rahmsüppchen von grünem Spargel** mit handgeputen Krabben 6,50

\*\*\*

<b>Bandnudeln</b> mit Bruno`s Deichlamm – Bolognese	Vorspeise	8,00
frischen Tomaten, Gartenkräutern und Käse überbacken	Hauptgericht	11,00

## Hauptgerichte:

**Grillteller vom friesischen Deichlamm** in reduzierter Rosmarinsauce mit Wirsing – Kartoffelpüree und frischen Pilzen 13,50

\*\*\*

**Edelfischcurry von Nordseefischen** in exotischer Jaipur – Currysauce mit buntem Gemüsereis und geschmolzenen Kirschtomaten - wählen Sie zwischen medium und scharf - 15,90

\*\*\*

**Grünes Spargelrisotto** mit Radicchio und gegrillten Jacobsmuscheln 14,50

## unsere Aperitif- und Weinempfehlung:

Riesling – Winzersekt extra dry Weingut Bassermann-Jordan Glas 0,1 5,00

Prosecco mit Rhabarbernektar Glas 0,1 4,50

Silvaner trocken vom Bio Weingut Wittmann Glas 0,1 3,50

### oder alkoholfrei:

Winzer – Traubensaft Weingut Kruger Rumpf Nahe Glas 0,1 2,00