

## ABENDKARTE 17:30 – 22:00 Uhr

Aperitiv-Empfehlung: Lillet Wild Berry	6.50 €
Fenchel-Orangen-Kokos Suppe	5.50 €
Rucola- Spinatsalat mit gebratenen Lachsstreifen inm Sesammantel und Cocktailtomaten <i>Weinempfehlung: Grauschiefer Riesling, Mosel Eden</i>	14.50 €
Gemischter Salat mit gebratenen Austernpilzen und Scarmorza <i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller, Leonhard Rheinhessen</i>	14.50 €
Hausgemachte Schwarzwurzel – Feta - Walnuß Lasagne <i>Weinempfehlung: Alvarinho, (Vinho Verde) Portugal</i>	13.50 €
Kürbis-Risotto mit gebratenem Zanderfilet <i>Weinempfehlung: Glarima, (Gewürztraminer ) Spanien</i>	14.50 €
Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter auf Blattspinat und Zucchini-Flan <i>Weinempfehlung: Glarima ( Gewürztraminer-Chardonnay), Spanien</i>	21.90 €
Rinderlende vom Grill mit gemischten Pilzen, Ofengemüse und Kartoffeln <i>Weinempfehlung: Salice Salentino, Italien</i>	23.90 €
Kräftiges Rindergulasch in Rotwein geschmort mit Butter-Tagliatelle	17.90 €
Französische Käseplatte mit Feigensenf <i>Weinempfehlung Hasensprung, edelsüß 2003, Weingut Angulus, Rheinhessen</i>	10.90 €
Nougat-Cafe Mousse mit Himbeermark	5.90 €
Gateau au chocolat mit Vanilleeis	5.90 €
Kürbis-Cheesecake	5.90 €

### Tagesspezial

Hausgemachte Quiche mit Süßkartoffel-Lauch und buntem Salat	9.90 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	9.90 €
Bunter Beilagensalat	4.50 €

**Wir wünschen einen angenehmen Abend  
#zimmesundzores**

Freitag, den 14.09.18, haben am Abend eine geschlossene Gesellschaft !