

# Empfehlung vom Küchenchef

**Aus der Genusseifel - Ribey „Black Edition“** 40,00 €

Top gereift und marmoriert | Honig-Whiskey Glasur | breite Bohnen | Kartoffelaufbau | Rotweinsauce | fermentierter Pfeffer

**Loup de mer Top aus Galizien „Angelware“** 40,00 €

Schöne dicke Filets | auf der Haut gebraten | hausgemachte Nudeln | Ratatouille | Kräuter-Trüffelsoße | gehobelter Trüffel

**\*\* Achtung ab sofort \*\***

Hausgemachte saisonale Sorbets

*... ob vom Baum oder Strauch, wir frieren alles ...*

## Wein des Monats

|                                      | 0,2 ltr. | 0,75 ltr. |
|--------------------------------------|----------|-----------|
| Pinot Grigio delle Venezie (Italien) | 8,50 €   | 28,00 €   |
| Primitivo di manduria riserva        | 8,90 €   | 30,00 €   |