

## Unsere besonderen Empfehlungen

### Vorspeisen:

<i>Crèmesuppe von sonnengetrockneten Tomaten mit Parmesanchips und Pesto</i>	€ 5.90
<i>Feldsalat mit Speck und Croûtons</i>	€ 6.50
<i>Black Tiger Garnelen auf marniertem Fenchel und Grantapfel</i>	€ 9.50

### Hauptgerichte:

<i>Gegrillter Oktopus auf Spaghetti mit Kirschtomaten</i>	€ 16.50
<i>Hausgemachte Rindsroulade mit Apfelrotkraut und Spätzle</i>	€ 18.50
<i>Kabeljaufilet auf cremigem Safranrisotto</i>	€ 22.50
<i>Geschnetzelete Rinderhüfte in Pfefferrahmsoße mit Marktgemüse und Bandnudeln</i>	€ 19.50

### Dessert:

<i>Dessertvariation „Haus am Markt“</i>	€ 7.00
---	--------

## Unsere Weinempfehlung

### *That's Neiss –Cuveé Rot, Weingut Neiss, Pfalz*

*Der „deutsche Bordeaux“- Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, handlese, im Barriquefass ausgebaut. Im Duft erinnert er an Eukalyptus und Zimt und beim Trinken zeigt er sich im wahrsten Sinne des Wortes als 'vollmundig'. Üppige Frucht und im Nachhall bleiben würzige Aromen, wie an Wacholder erinnernd.*

**0,1 l € 4.50 / 0,25l € 9.50**