

# Aschermittwoch 2017 im Peterle

## Zum Aperitif

Belsazar Vermouth d'Allemagne, dry oder rosé 5 cl 4,-  
Vermouth aus badischen Weinen, Kräutern & Bränden aus Staufen

Birnenschaumwein brut 0.1l 4,50  
Wildling von Einsiedel  
Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

## Suppen & Vorspeisen

Bouillabaise von heimischen Süßwasserfischen mit Safran 5,-

Geräucherte Forellen- & Saiblingsfilets auf rote Beetecarpaccio 9,50

Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Apfel-Birnenchutney  
Rote Beete und kleiner Feldsalat 9,50

## Hauptgänge

Filets von heimischen Süßwasserfischen an Kräutersauce  
Feine Nüdele und Blattsalate 19,50

Wallerfilet auf Rote Beete-Radiccorisotto mit Curryschaum  
winterlicher Blattsalat 23,-

unsere Weinempfehlung:

Weissburgunder, Rosenberg' QbA trocken '14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

0,1l 4,-

Auf Muschelkalk gewachsen, ertragsreduziert, spontan vergoren, langer Ausbau auf der Feinhefe im großen alten Holz, gelbe Frucht, feine Mineralik, vielschichtig, schlank, dezenter Schmelz im Abgang

Filet vom Skrei ( Winterkabeljau ) mit brauner Butter  
auf Haselnusspitzkohl, Forchheimer Kartoffeln 22,-

Tranche vom schottischen Lachs mit Aromaten und Kirschtomaten gebraten  
auf Bärlauch-Pastinaken-Kartoffelpüree mit Blattsalaten 24,-

unsere Weinempfehlung:

Riesling QbA trocken ´14

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

0,1 l

3,30

Granitverwitterungsböden oberhalb Gengenbachs, klassische Vergärung im Stahltank, langer Ausbau  
auf der Feinhefe: schlank, zarte gelbe Frucht, Mineralik und Spiel, macht Laune

gebratenes Filet von der Dorade und Gambas  
Schwarzwurzeln und Butterkartoffeln 21,-

Matjesfilets mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln  
Sauerrahmdip und Kartoffeln 12,50

### **Zum Dessert:**

hausgemachtes Orangen-Grand Marnierparfait auf roter Beete 7,-

### **Unsere Digestifempfehlung:**

Vogelbeerbrand

Stefan Marder, Albruck-Unteralpfen

Familienbrennerei in 3. Generation, aromareich mit erdigen und grünen Noten, zarte Frucht und  
Bittermandel, ein sehr weicher, eindringlicher Brand mit langem Nachhall

2 cl 7,-

Sizilianische Blutorange ( Moro )

Christoph Keller, Stählemühle, Eigeltingen

»Eine Geschmacksbombe« (DIE ZEIT online)

»Blutorange in Bestform!« (FINESSE, Nr.25, 2014)

»Ein Meisterwerk« (Salz & Pfeffer, Nr. 10, 2014)

»Eine Wucht!« (Gluecksmacher.ch)

Goldener Preis der DLG 2011, 2012, 2013

Goldmedaille der Destillata 2011, 2012

2 cl 12,80