

Aschermittwoch 2018 im Peterle

Zum Aperitif

Belsazar, Vermouth d´Alemagne Vermouth aus badischen Weinen, Kräutern & Bränden aus Staufeu -dry oder rosé-	5 cl	4,-
Birnenschaumwein trocken aus der grünen Jagdbirne Jörg Geiger, Schlat, Württemberg	0.1l	4,50

Suppen & Vorspeisen

Fischrahmsuppe		5,-
Gebratene Jakobsmuschel & Gamba (Nordwestatlantik) Stühlinger Linsen mit Rotweinessig vom Doktoreshof		10,50
Geräucherte Filets von Lachs, Heilbutt & Saibling auf bunter Beete		10,50
Terrine vom Schwendetäler Bio-Frischkäse mit Feldsalat		10,50

Unsere besondere Weinempfehlung zum Fisch:

Harte  Erde

Grauburgunder Tafelwein trocken ´15

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau 0,75 l 31,-

Lehm-Löß, gebrauchtes Piece, ungeschönt, unfiltriert, vollmundig,
Birne, Nüsse, Mineralik, Schmelz, viel Druck & enorme Länge, dichte
Struktur, beeindruckend! 93 Punkte GM

Hauptgänge

Filet vom Lachs (Färöer) mit Orange & Vanille gebraten
Radiccio Treviso & blaue Elise 21,-

Unsere Weinempfehlung zum Lachs:

Riesling 'Typ 2' QbA trocken '13
Alexander Danner, Durbach, Ortenau 0,1 l 4,-
Auf Granitverwitterungsböden oberhalb Durbachs gewachsen,
spontan vergoren und im großen Holzfass ausgebaut, langer
Hefeausbau: saftig, sehr dicht & Vielschichtig, fruchtig, straff,
fokussiert, druckvoller langer Abgang

Filet vom Skrey (Eismeerkabeljau, Lofoten) mit Speck
Spitzkohl & Stampfkartoffeln vom Binder 22,-

Filet vom Zander auf der Haut gebraten
(Binnenfischerei, Kasachstan)
Rote Beeterisotto & winterlicher Blattsalat 19,50

Saiblingsfilet gedünstet in Noilly Prat (Tress, Lauchringen)
feine Nüdele & Blattsalate 20,50

Unsere Weinempfehlung zum Saibling:

Weissburgunder QbA trocken '16
Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 0,1 l 3,50
Grusig-steiniger Lößlehm, Edelstahl: Pfirsich, gelber Apfel, Minze,
saftig, animierende Säure, mineralisch

Dorade, Gamba & Jakobsmuschel
auf Tomaten- Zucchini-Pasta
gemischte Blattsalate 19,50

Ganze Lauchringer Forelle ‚Müllerin‘
Kartoffeln & winterlicher Blattsalat 19,50