

Aschermittwoch 2014 im Peterle

Zum Aperitif

Hofcuvée brut 2010

badischer Winzersekt

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

pur oder mit Schlehenlikör vom Marder

0.1l

4,50

Suppen & Vorspeisen

Fischrahmsuppe

4,-

Rahmsuppe von der roten Beete

4,-

½ Duzend Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter

8,50

Bio-Ziegenquark vom Ringlihof auf roter Beete

8,50

Hauptgänge

Filet vom Skrei (Eismeerkabeljau, MSC-zertifiziert) auf Rahmkraut mit Kartoffeln

16,50

Ikarimi-Lachsfilet (Norwegen) an Limettensauce

Blattspinat & feine Nüdele

17,50

Unsere Weinempfehlung zu Dorade & Lachs:

Riesling ‚Rotliegendes‘ QbA trocken 2011

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

0,1 l 3,40

gewachsen am Kastanienbusch, spontan vergoren & im Stahl ausgebaut, späte Lese, langes Hefelager, Noten von Weinbergpfirsich & Johannisbeere, weiche Mineralik, belebende Säure, leicht & verspielt...

Dorade royal & Gamba auf Zucchini-Tomatengemüse
feine Nüdele 18,50

Filet vom Waller (Wels) mit Kartoffel-Buttermilchsauce
rote Beete und Basmati- & Wildreis 14,-

gedünstetes Filet vom schwarzen Heilbutt (Ost-Grönland) an
Kerbelsauce
Tomatennudeln & Blattsalate 18,50

Filet vom Rotbarsch (Nordostatlantik) auf Gemüsealblinsen
mit Endivie 19,-

unser Weinempfehlung zu Heilbutt & Rotbarsch:
Grauburgunder Selektion trocken 2011
Jürgen von der Mark, Bad Bellingen, Markgräflerland 0,1 l 4,20
sehr weicher, klarer Grauburgunder mit viel Schmelz, kalkige Mineralik, Noten von Birne &
Brioche, im Abgang sehr geschmeidig, mit dezent toastigen Aromen, klare Linie, viel Eleganz

In Mandelbutter gebratene Filets von der Nordseescholle
Kartoffeln und Blattsalate 16,-

Lauchringer Lachforelle & Saibling mit Zitrone & Kapern gebraten
Gemischter Reis und Salat 17,50

Matjesfilets mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln
Sauerrahm und Kartoffeln 10,50