

## Aschermittwoch 2015 im Peterle

### Zum Aperitif

Belsazar dry, Vermouth d´Alemagne 5 cl 4,-  
Vermouth aus badischen Weinen, Kräutern & Bränden aus Staufen

Birnenschaumwein trocken 0.1l 4,50  
aus der Champagner-Bratbirne  
Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

### Suppen & Vorspeisen

Fischrahmsuppe 4,-

Apfel-Curryrahmsuppe 4,-

½ Duzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter 8,50

Bio-Frischkäse vom Schwendehof mit Feldsalat 9,50

### Hauptgänge

Filet vom Skrei ( Winterkabeljau, Lofoten ) mit Speckschaum  
Grünkohl und Binders Kartoffeln 18,-

Ikarimi-Lachsfilet ( Norwegen, ) auf Orangenfenchel  
feine Nüdele 18,-

Filet vom Steinbeißer ( Nordatlantik ) im Zitronengrassud  
feine Nüdele und Blattspinat 19,-

#### **unsere Weinempfehlung zum Lachs und Steinbeisser:**

*Riesling QbA trocken 2013*

*Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg*

0,1 l

3,20

*Knackig, frisch, unkompliziert, mit saftig-gelber Frucht, weicher Säure und viel Spiel*

Seelachsfilet in Kokos-Chilisauce  
Basmati- und Wildreis, Blattsalat 14,50

Dorade, Meerbarbe und Gamba mit Vanille gebraten  
Karotte und Graupenrisotto 22,-

Filet vom Wolfsbarsch ( Ostatlantik ) auf Bärlauch  
Ofenkartoffeln und Blattsalate 22,-

**Unsere Weinempfehlung:**

*Grauburgunder ,Vom Löss‘ Selektion S QbA trocken 2012*

*Jürgen von der Mark, Bad Bellingen, Markgräflerland 0,1 l 4,10*

*sehr weicher, klarer Grauburgunder mit viel Schmelz, Frische und exzellente Balance, dezente Mineralik, Noten von Birne & Brioche, im Abgang sehr geschmeidig, mit dezent toastigen Aromen, klare Linie, viel Eleganz*

Zanderfilet mit Speck und Apfel gebraten  
Kartoffel-Selleriepüree und Blattsalate 17,50

Lauchringer Lachsforelle & Saibling in Kerbelsauce  
Rote Emma und Blattsalat 18,50

**Unsere Weinempfehlung:**

*,Viviser‘ Gutedel Tafelwein trocken 2012*

*Hanspeter Ziereisen*

*Efringen-Kirchen, Markgräflerland 0,1 l 3,20*

*Der etwas andere Winzer, der etwas andere Gutedel: Hanspeter Ziereisen, Kollektion des Jahres 2015 im Gault Millau Wein Guide, ist so eigen und authentisch wie seine Weine. Der Viviser: spontan vergoren & 8 Monate auf der Hefe im Holzfaß ausgebaut, zarte, saftige Frucht (Birne & etwas Ananas) verspielt, mit wenig Säure & weichem Abgang, sehr geschmeidig, schöne Balance*

In Nussbutter gebratene Nordseeschollenfilets  
Kartoffeln und Blattsalate 17,50

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