

Aschermittwoch 2016 im Peterle

Zum Aperitif

Belsazar Vermouth d' Alemagne, 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

Fischrahmsuppe 4,50

½ Duzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter 8,50

Geräucherte Filets von Forelle, Lachs, Saibling und Heilbutt 12,50

Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Quitte
und kleinem Feldsalat 10,50

Hauptgänge

Seelachs (Nordwestatlantik) in Kerbelsauce
Oliven-Basmatireis, Blattsalat 15,-

Süßwasserfische in Zitronenbutter 20,50
(Forelle, Lachsforelle und Saibling aus Lauchringen)
Blattspinat und feine Nüdele

Filet vom Skrei (Winterkabeljau, Lofoten) mit Zwiebelbutter
Grünkohl und Binders Kartoffeln 19,-

Lachsfilet (Färöer) im Fenchel-Orangensud
feine Nüdele und Blattsalate 19,-

unsere Weinempfehlung zum Lachs:

Riesling Staufener Schloßberg ‚Kapellenstück‘ QbA trocken 2014

Achim Jähnisch

Kirchhofen, Markgräflerland 0,1 l 3,70

An den westlichen Ausläufern des Schwarzwalds auf eisenhaltigem Mineral & Muschelkalkverwitterungsboden in Steillage gewachsen. Kühl und langsam auf der Feinhefe vergoren
Sehr feingliedriger, spannender Riesling mit saftiger Frucht, viel Extrakt, zarter Säure.

Pot au feu von Meeresfischen mit Wurzelgemüse
(Dorade, Meerbarbe, Wolfsbarsch und Gambas) 22,-
Graupenrisotto aus Wellendingen

Filet vom Zander (Estland) 18,50

Wudka-Gurkenschaum, Kartoffelstampf und Blattsalate

Unsere Weinempfehlung zum Zander:

1.5 Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken 2014

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz 0,1 l 3,40

Aus einem der besten Weingüter der Südpfalz, klassisch im Stahl angebaut: klarer goldgelber Weisswein mit saftiger Frucht, Birne, schöne Mineralik, kräftig-weiche Cuvée mit dezentem Schmelz und schöner Länge

Ganze Lauchringer Forelle ‚Müllerin‘ mit brauner Butter
Kartoffeln und Blattsalate 18,50

Matjesfilets mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln
Sauerrahm, grüne Bohnen und Kartoffeln 12,50