

Weineempfehlungen zur aktuellen Karte

Ravioli mit Pecorino Feige

Grauburgunder: Weingut Martin Braun, Pfalz

- Kräftig, nussig und vollmundig, daher passend zum Parmesan

Backfisch Marienhöhe

Sauvignon Blanc: Weingut Montes, Chile

- Sternfrucht, Limette, die Fruchtigkeit und die reife Säure lassen das Gericht etwas leichter werden

Roastbeef mit Bratkartoffeln

Chardonnay: Weingut Pfannebecker, Rheinhessen

- Cremigkeit und die Passionsfrucht sind passend zu den eher schweren Bratkartoffeln

Krabbenbrot

Silvaner: Weingut Graf von Schönborn, Franken

- Zitrone und die Frische als fruchtige Ergänzung zu den Krabben

Gebratenes Schollenfilet mit Kartoffelstampf

Chardonnay: Weingut Pfannebecker, Rheinhessen

- Stachelbeere als Kombination zur Dijon Senfsauce gibt dem Fisch einen zusätzlichen Push, macht ihn dabei aber nicht platt