

Beginnen Sie den heutigen Abend mit einem Glas

Elbling Brut Winzersekt mit Weinbergspfirsich-Likör

oder einem

Aperol Spritz oder eine **alkoholfreie Alternative** « Venezianer »

vielleicht gefällt heute auch mal ein

**LUSTAU Vermut auf Eis mit Tonic, Winzersekt
Minze und Limette 7,20 €**



Leckereien aus der Bacchusküche

VORSPEISEN

Tagessuppe 6,40 €

**"Bouillabaisse ala Abi" Fisch-Gemüsesuppe mit verschieden
Fischen und Ajoli 10,80 €**

"Bacchus-Vorspeisen-Teller" mit Leckereien aus der Bacchusküche 15,80 €

- Mariniertes Gemüse, Schafskäse, Räucherlachs, Räucherforelle, Oliven, gefüllte Tomaten, marinierte Tomaten, Oliven, Schafskäse, Salami, luftgetrockneter Schinken dazu Kräuterbutter und hausgebackenes Brot und Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymiansauce auf frischen Blattsalaten 14,80 €

**Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten und Pernod flambiert,
mit Blattspinat, dazu Ajoli 22,80 €**

Dorade im Ganzen gebraten mit frischen Kräutern und Butterkartoffeln 23,80 €

**Tafelspitz vom Kalb auf Bouillongemüse, gewürfelten Kartoffeln, Wurzelgemüse in der
Kasserolle serviert, dazu Meerrettichsauce 22,80 €**

Pasta mit frischem Marktgemüse und Parmesan 16,80 €

**Lammkeule mit verschiedenen Gemüsen Schafskäse und Kräutern
in der Folie gegart 21,80 €**

**Rumpsteak vom Angusrind rosa gebraten auf Gemüseratatouille
und Kartoffelgratin 28,80 €**

**Hausgemachte, mit Gemüse gefüllte Rinderroulade auf Rotkohl und
Kartoffelstampf, 19,70 €**

**Kleine Steaks vom Neuseelandlamm, Thymiansauce , Gemüseratatouille
und Kartoffelgratin 24,80 €**

DESSERT

Hausgemachte Zitronen-Orangen Panna Cotta mit frischen Beeren 7,20 €

Käseplatte mit ausgesuchten Käsen, Trauben und Früchte-Chutney 12,80 €

Zu allen Gerichten erhalten Sie unser täglich frisch gebackenes Stangenbrot mit Kräuterquark vorab

Wir bitten Sie, Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten unseren Servicemitarbeitern vor der Bestellung mitzuteilen.

Marokkanische Tajine

(nur auf Vorbestellung)

**für 2 Personen oder 4 Personen
vegetarisch 19,80 € pro Person
oder mit Hähnchen oder Lamm 26,80 € pro Person
dazu Gemüse Couscous**



Weinempfehlungen

Weingut Johannes Ohlig, Östrich-Winkel, Rheingau

2021er Mittelheimer St. Nikolaus Riesling
Qualitätswein trocken
Fl. 26,80 €

Weingut Dorst, Wörrstadt, Rheinhessen

2021er Weißer Burgunder trocken
Aromen von Ananas und Apfel, passt zu
Salaten und Gemüsegerichten
24,80 €

Weingut JuliuSpital Würzburg, Franken

2021er Scheurebe trocken,
Flasche 29,80 €
0,1 Glas 4,00 €

« Winzersekt »

Cremant Zilliken
Elbling Brut, Traditionelle Flaschengärung
Fl. 29,60 €

2020er Mariana Tinto

Herdade do Rocim, Vale da Mata
DOC Alentejo
Fl. 25,80 €

2015er Château Coudert

AOC Saint Emilion Grand Cru
Merlot, Cabernet Franc
Flasche 42,60 €