

Blaue Ziege Specials im Juni

<i>Riesling Schaum Süppchen mit Weintrauben</i>	7,50
Dijon Senf/Weintrauben/Mandelmilch (Vegan)	
<i>Himmel und Erde</i>	15,50
Gebratene Blutwurst vom Metzger Mihm/Apfelmus/Kartoffelstampf	
<i>BLAUE Ziege Zitronen Gras Risotto</i>	22,00
Norwegische Lachstranche/Parmesan/Kräuter Saitlinge/	
<i>Frische Lachsravioli mit Safran Soße</i>	18,50
Norwegischer Lachs/Ruccola/Parmesan/Lachskaviar	
<i>Bunter Salat mit Hähnchenbrust im Knuspermantel</i>	18,50
Gurken/Tomaten/Hausgebackenes Brot /Sprossen und Falafel Bällchen	
<i>Tomate Mozzarella vom Büffel</i>	12,50
Büffel Mozzarella aus Italien/Sonnengereifte Bunte Tomaten/Basilikum Pesto	
<i>Zartes Rinderfilet vom Rhön Ochsen</i>	37,00
Sous Vide Gegrat/Pinienkern Kruste/Pfeffer-Cognac Soße Speck Bohnen	

Weinempfehlung

Bacchus 2021/Pfalz. Trocken
Der Optimale Begleiter für Sonnige Tage

0,20 ltr	6,90
0,75 ltr	19,00

