

Peters

RESTAURANT

Empfehlungskarte

Vorspeise

Thunfisch-Tatar/gebackenes Reisblatt/Avocadocreme
Mango-Chutney^{3,6,13} 14,20

Bunte Blattsalate/Honigdressing/Feigen^{5a,8,11,13}
gratinierter Ziegenkäse  10,50

Suppen

Suppen-Triologie (fragen Sie unseren Service)^{1,7,10,11,13} 8,50

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderroulade/Burgundersoße/Butterspätzle
bunter Salatteller^{1,7,8,10,11,13} 28,50

Rosa gebratene Entenbrust/Babyspinat/dreierlei Mais
(Puree, gebraten, gepickelt)^{1,11,13} 31,50

Thunfisch-Tataki/asiatisches Gemüse/Glasnudeln/
Sesam/Erdnüsse/Avocado^{1,3,6,9,13} 34,00

Wolfsbarschfilet/Garnele/Curryschaum/Blumenkohlpuree
gebratenen Blumenkohlrößchen^{1,3,10,11,13} 32,00

Gegrillte Aubergine/Barigoule Soße/Teriyaki/Kräutersalat^{6,13}  18,50

Dessert

Schokoladenküchle mit flüssigem Kern/Tonkabohneneis^{7,10,11} 8,90



Aperitif

Hausgemachter Zitronenmelisse-Minze Sirup mit Hausmarke Sekt 0,10 l 5,90

Alkoholfrei: Zitronenmelisse-Minze Sirup mit alkoholfreiem Sekt 0,10 l 5,90

Getränkeempfehlung

Feudo Arancio Rosso Terre Siciliane

Ein bezaubernder, gut strukturierter Wein, geboren aus der Mischung aus dem international bekannten Syrah mit der sizilianische Nero d'Avola. Die fruchtigen Noten von Brombeere, Himbeere und Kirsche verschmelzen mit Anklängen von Tabak und Vanille, die durch die Reifung im Holz entstehen

0,10 l 5,50

0,25 l 9,50

Weisser Milan Weißwein Cuvée

QW trocken, Weingut Clauss, Bodensee - Baden

Eine Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon-Blanc und Müller-Thurgau.

In der Nase präsentiert sich der Wein fruchtig frisch, geprägt von typischen Aromen des Sauvignon Blanc.

Leicht der Gaumen, mit reifer Säurestruktur.

0,10 l 5,00

0,25 l 9,00

Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise
für den Menschen geeignet, vorausgesetzt,
dass er bei guter und schlechter Gesundheit
sinnvoll und in rechtem Maße verwandt wird.
(Hippokrates)