Peters
RESTAURANT

Empfehlungskarte

Vorspeise

Feldsalat/Kartoffeldressing/Sprossen/Kerne/Croutons[5g,8]	11,50
wahlweise mit: - geräucherter Entenbrust	5,50
- Ziegenkäse im Speckmantel[11]	4,50

Suppen

Kürbis-Kokos-Süppchen/Kürbiskerne/Kürbisöl[5,11,13] vegan	7,20

Hauptgerichte

Zanderfilet/Beurre Blanc/Champagnerrahmkraut/Trauben Speckchip/Petersilienkartoffeln[1,3,10a,11,13]	31,50
Kürbisrisotto/geräucherte Entenbrust/Parmesan/Kresse[5,11,13]	22,50
Lammhüfte rosa gebraten/Portweinjus/Kürbisgemüse Gnocchis[1,7,10a,11,13]	29,50
Gebackene Schmorfleischpraline vom Allgäu Rind Remouladensoße/Kartoffel - und Feldsalat[6,8,10a,11,13]	22,00
Rehrücken/Gewürzjus/Rahmwirsing/Serviettenknödel[1,7,10a,11,13]	33,50

Dessert

Schokoladentarte/Kaffeegel/Quittensorbet[5f,7,11,13]	8,50
Eine Kugel Vanilleis/Kürbiskerne/Kürbisöl[5,7,11]	4,50

Alle Preise in Euro.

Peters

RESTAURANT

Aperitif

Herbst Aperol
Birnensaft/Aperol/Prosecco/Mineralwasser/Eis 0,2l 6,50

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)

Alle Preise in Euro.