

# „Das Nierswalder Feinschmeckermenü im März“

Weinbegleitung zu allen Gängen: 20,00 €

## Gegrillter Thunfisch

Paprikaragout | Röstbrot | Pastiscreme

*Chemin des Sable Rosé Mediterrané*  
0,1 l – 5,20 € pro Glas

\*\*\*

## „Hühner Nudeltopf“

Klößchen von der Maispoularde | Graupen Nudeln | Hühnerbrühe

*Sherry Fino*  
0,05 l – 5,40 €

\*\*\*

## Shortribs vom Weiderind

Rinderrippen 24 Stunden gegart, gegrillt und lackiert  
Kartoffelpüree | Potpourri von Bohnen und Erbsen

*Weingut MANZ „Herzallerliebste“ Rotweincuvée halbtrocken*  
0,1 l – 6,00 € pro Glas

## „La Provence“

Aprikosenclafoutis | Lavendelparfait | Tonkabohneneis

*Weingut MANZ Ortega Auslese „Alte Reben“ lieblich*  
0,05 l – 5,60 € pro Glas

3 Gänge (ohne Nudeltopf) 48,00 €

4 Gänge 59,00 €