



DAS DA Dinner

**Butterfisch-Carpaccio mit schwarzem Sesam
und Limetten-Krabbendressing**

oder

**Rote Bete-Maronen-Tarte ^a auf Salatbett mit
Orangenkaramell und Walnüssen (vegan)**

**Apfel-Paprikacremesuppe ^{g,h} mit Kürbiskernen
und Babymozzarella ^g**

oder

**Zucchini-Erbсенcremesuppe ^{f,h} mit Mandeln
und geräucherten Tofuraspeln ^f (vegan)**

Birnensorbet ^g mit Prosecco

**Barbecue-Schweineragout ^{g,h} mit Datteln und Mandeln,
dazu Spinat-Ziegenkäsekuchen ^{a,b,g}
und Balsamico-Honigmöhren ^g**

oder

**Maishähnchen mit Kürbispüree ^{g,h}
dazu Kokosgemüse ^h**

oder

**Pilz-Bifteki ^{a,h} auf Kichererbsencurry ^h
mit Paprika-Aioli ^{b,g,i}**

**Mandarinen-Chili-Gelee
mit Minzcremehaube ^f (vegan)**

oder

**Mascarpone-Spekulatiuscreme ^{a,b,g}
mit Birnenkompott und Ahornsirup**

oder

Himbeer-Panna cotta ^g mit gebrannten Kokoschips



Getränke

Aperitif 0,2 l

Quitten Spritz / Black Royal	8,00 €
Apérol / Lillet Wildberry / Campari-Orange	6,00 €
<i>alkoholfrei</i> : Hugo / Hebscheid Spezial	5,00 €

Kaffee crema / Espresso

Cappuccino	2,00 €
Milchkaffee	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
	3,50 €

Wasser 0,2 l / 0,75 l

2,00 € / 6,50 €

Softdrinks 0,2 l

2,00 €

Bier

Bitburger 0,33 l	3,00 €
.Lammsbräu alkoholfrei 0,5 l	4,50 €
Lammsbräu Radler alkoholfrei	3,00 €
Lammsbräu Weizen (+alkoholfrei) 0,5 l	4,50 €

Sekt

Rotkäppchen 0,1 l / 0,75 l	4,00 € / 23,50 €
----------------------------	------------------

Weißwein

Riesling trocken Rheinhessen 0,2 l	6,50 €
Weißburgunder 2012 trocken 0,2 l	6,50 €
Weißwein 0,75 l	23,50 €

Rotwein

Finca El Espartal - Merlot 0,2 l	6,50 €
Inurrieta – Cabernet Sauvignon 0,2 l	6,50 €
Rotwein 0,75 l	23,50 €