

VEGANE WOCH
vom 19. bis 22. Februar 2019



Unser Menü

Polentasuppe
mit Mango und Zitronengras

Kohlrabi-Carpaccio mit
Orangen, Rucola und Mandeln,
dazu Vanille-Limetten-Vinaigrette

Gefüllte Paprika mit Couscous und Korinthen
an Tomaten-Aubergine-Ragout

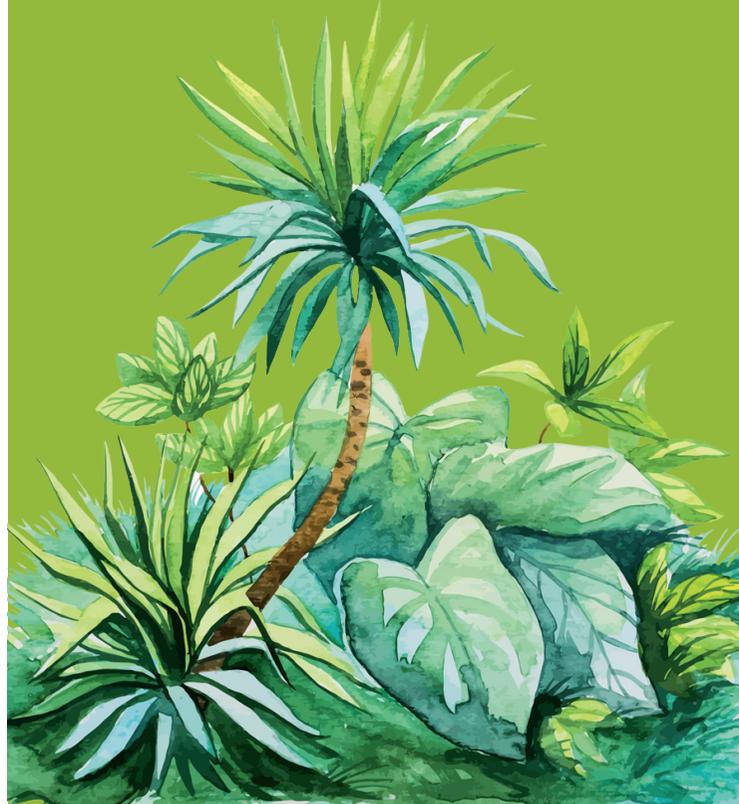
Kokos-Panna-cotta
mit Erdbeeren

23,90 €

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Tel: 0541-86530

www.joducus.de



Dazu empfehlen wir Ihnen
die folgenden Weine:

JACOBUS Riesling

Rheingau Peter Jakob Kühn, trocken,
kräuteriger Zitrus-Pfirsichduft mit floralen Spuren
und recht deutlicher Mineralik. Recht geschliffene,
feinsaftige Frucht, kühl und geradlinig,
kräuterig-pflanzliche Aromen am Gaumen, lebendige,
feine Säure, etwas Gerbstoff, gewisse Nachhaltigkeit,
animierender Biss, feinsaftiger, dabei trockener Nachhall.
Lehm mit Kieseln und Taunus-Quarzit. Spontangärung.
0,1l 3,20 € / 0,75l 24,00 €

PINOT NOIR, Weingut Louis Guntrum

Ein angenehm weicher Spätburgunder mit
Aromen von Kirschen und Himbeeren sowie
rauchigen Holznoten und samtigem Tannin.
Solo ebenso ein Genuss wie zu Gerichten mit
kräftigen Gewürzen. Und VEGAN.
0,1l 3,50 € / 0,75l 26,20 €

Das komplette Menü mit Wein **30,50 €**