

# PANORAMARESTAURANT

## „Glashaus“

### Weinempfehlung

#### Weißwein

*Sauvignon Blanc „Zarafa“ \**

21,50 €

*Wine of Origin, trocken*

*Mountain River Wines*

*Bukett: exotischer Duft und leichte Note von frisch  
geschnittenem Gras*

*Geschmack: frisch und aromatisch, ausdrucksvolle  
Frucht, feine Säure*

#### Rotwein

*Pinotage „Zarafa“ \**

21,50 €

*Wine of Origin, trocken*

*Mountain River Wines*

*Bukett: angenehmer, fruchtbetonter Duft*

*Geschmack: extraktreich, weiche Kirsch- und  
Gewürznoten*

### „Menü“

#### Vorspeise

**Champignon-Rahm-Süppchen**<sup>(g,i)</sup>

*Baguette-Scheibe*<sup>(a,1,g)</sup>

#### Wählen Sie Ihren Hauptgang

**Saftig gebratener Rücken vom Duroc – Schwein an**

*getrüffeltem Wirsinggemüse*<sup>(g)</sup> dazu *Kartoffelplätzchen*<sup>(a,7)</sup> und  
*Pfeffer-Rahmsauce*<sup>(g)</sup>

**oder**

**Skreifilet auf der Haut gebraten**<sup>(a)</sup>

*schwarze Eierbandnudeln*<sup>(a,c,g)</sup> und *sautierter Babyspinat*<sup>(g)</sup>

#### Dessert

**Schokoladenfondue**<sup>(g,o)</sup>

*für zwei mit bunten Früchten*