

# Aus Cosmar's Gewürz- und Kräuterküche

## Märzmenü

### **Mango- Avocadosalat mit Büffelmozzarella**

Pinienkernen, gebackenem Rucolasalat  
und drei gebratenen Riesengarnelen

**2017er Scheurebe**

Qualitätswein, trocken

Weingut Ilonka Scheuring, Margetshöchheim

\*\*\*

### **Rosa gebratene Flugentenbrust**

mit Wasabi- Kirschmarmelade und Sesam- Meersalz verfeinert  
an Teriyaki- Soße mit gebratenen Kräutersaitlingen  
und hausgemachten Reiskroketten

**2016er Thüingersheimer Johannisberg**

**Sauvignon Blanc**, Kabinett trocken

Weingut Gebr. Geiger Jun., Thüingersheim

\*\*\*

### **Luftiger Käsekuchen**

mit Joghurt- Himbeereis

**2016er Franken**

**Rotling**, Qualitätswein halbtr.

Weingut Christine Pröstler, Retzbach

**€ 40,00** / ohne Weinempfehlung

**€ 49,00** / mit Weinempfehlung

Die letzte Bestellmöglichkeit für das Menü  
ist am Mittag um 13:30 Uhr und am Abend um 21:00 Uhr.