

Jimmy's

SPECIALS

Karotten-Ingwer Süppchen
mit Kokos-Joghurt-Klecks und Rosa Pfeffer

6,00 €

US-Steakhüfte 280g

auf grünem Spargel, Süsskartoffelpüree und Currysauce

26,80 €

Lachs auf der Haut gebraten

auf Pilzrisotto und Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette

18,80 €

„Sweet Love“

Schokoküchlein im Glas, Espresso-Panna Cotta mit
Himbeersauce und hausgemachtes Eis

10,20 €

Jimmy's

SPECIALS



Bulleit Apple Pie Mint Julep 7,50 €

Bulleit Bourbon, Naturtrüber Apfelsaft,
Ahornsirup, Limette, Minze



Martini Fiero & Hibiskus Tonic 6,00 €

Martini Fiero, Hibiskus, Hibiskus Tonic,
Beeren, Rosmarin



„Pink Gin“ 8,00 €

Ferdinad's Saar dry Gin, Rosenlimonade, Lillet blanc,
frische Zitrone und Heidelbeere



Weinempfehlung

Gelber Muskateller, Pfaffmann

Frankweiler Kalkgrube

Diese Trauben benötigen 100 prozentige Aufmerksamkeit. Sie ist die Zicke unter den Weißweinträumen, hochsensibel, überempfindlich und furchtbar launisch. Deshalb ist es jedes Jahr eine große Herausforderung das Muskataroma zu erhalten, es aber nicht zu üppig werden zu lassen.

0,1L/0,2L/0,75L

2,50/4,90/17,00