

Advents-Menü 4 GÄNGE € 36,90

-ANTIPASTI-

ADVENT-SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |
Gänseleber Balsamico Sauce | Gratinierte Bouillabaisse

-TRIS DI PASTA-

Dreierlei Pasta mit delikaten Sauce

-SECONDI PIATTI-

SCHORFHEIDE: FRISCHLING-MEDAILLONS

Brunello|Rotweinsauce | Preiselbeerenbirne|
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-ODER-

“ DUETTO DI MARE ”

ZWEIFELEI BARSCH AUS: DORADE & LOUP DE MEER|
mit Limette & Kapern, Salbeibuttersauce
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Creme Bruleè, Tiramisu, Pannacotta, Creme Caramel,
Mousse au Chocolat oder Zabaione

ADVENTS-MENÜ 3 GÄNGE € 32,90

-ANTIPASTI-

ADVENT-SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato,
Gänseleber Balsamico Sauce | Gratinierte Bouillabaisse

-SECONDI PIATTI-

SIMMENTALER: FILETTO DI VITELLO CON PORCINI

Kalbsfilet-Medaillons mit Steinpilzen|
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-ODER-

HAVEL: LUCCIOLO CON Crosta di PARMIGIANO

Zanderfilet in Parmesankruste|Sauce-Hollandaise|
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Creme Bruleè, Tiramisu, Pannacotta, Creme Caramel,
Mousse au Chocolat oder Zabaione

WEINEMPFLUNG "WEIß"

Santa Cristina Capsula Viola
Toscana IGT 2016

Der Antinori Capsula Viola leuchtet in
hellem strohgelb mit grünlichen Nuancen
im Glas. Duftnoten von Akazienblüten
und Zitrusfrüchten, mit einem Hauch
von Pfirsich. Ein angenehmer Säuregehalt
der gut trinkbar ist offenbart
einen blumig fruchtigen
Nachhall mit einem angenehmen

$\frac{1}{4}$ 8,90 $\frac{1}{2}$ 16,90 $\frac{3}{4}$ 24,90

WEINEMPFLUNG "ROT"

Château Famaey-France
Malbec Cahors ACC 2012

Mit seinem kernigen Charakter mischte der
Malbec früher viele Bordeaux-Weine auf.
Heute bringt die frostempfindliche Sorte noch
in Südwestfrankreich (vor allem um Cahors)
tieffarbene, tanninreiche,
Weine hervor. Schneller zugänglich
und geschmeidiger sind die immer populärer
werdenden Malbecs aus Argentinien

$\frac{1}{4}$ 8,90 $\frac{1}{2}$ 16,90 $\frac{3}{4}$ 24,90