

Neu**J**ahre **M**enü 4 GÄNGE € 38,90

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |
Kalbsfilet Medaillon in 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

NEU**J**AHRE **M**ENÜ 3 GÄNGE € 34,90

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato,
Kalbsfilet Medaillon in 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

WEINEMPFEHLUNG "WEIß"

COMUNE DI GAVI DI GAVI
Fratelli Bianco Nizza Piemonte
D.O.C.G 2016er

Charaktervoller Gavi di Gavi
mit verführerischem Duft nach
Früchten und Blumen -
langanhaltender Abgang.
Mineralreich mit Aromen von reifen
Pfirsichen und gelben Früchten,

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

WEINEMPFEHLUNG "ROT"

BARBERA ROSSO NIZZA
Fratelli Bianco Nizza Piemonte
D.O.C.G 2015ER

Rote Barbaratrauben, feines Bouquet
von Vanille, Lackritz, Kirschen und Veilchen
Das zarte Holz der Barriquegärung
und ein eleganter Charme tragen
zur Vollendung des Geschmacks,
welcher lang anhält, bei.

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