

-Winter Menü's-

- 4 GÄNGE € 38,90 -

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |
Mozzarella Caprese | Gratinierte Bouillabaisse

-Dreierlei Pasta mit delikaten Sauce -ODER- Hummercremesuppe-

-SECONDI DI PESCE & CARNE-

SIMMENTALER: PICCATA CON PORCINI
" KALBSSCHNITZEL "

in Parmesankruste auf sautierte Steinpilzen
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-ODER-

WILDFANG: DIALOGARE & PROFUMO DI MARE

"FISCH & SCHLANTIERE VARIATION"
auf gewürzete-Tomatenspiegel

Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Creme Bruleè | Tiramisu | Pannacotta | Cassata |
Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

- 3 GÄNGE € 36,90 -

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |
Mozzarella Caprese | Gratinierte Bouillabaisse

TIROL: "FRISCHLING-FILET"

mit Steinplein & Trüffel-Preiselbeerenbirne
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-ODER-

HAVEL: LUCCIOLO IN CROSTA DI PARMIGIANO

Zander in Parmesankruste auf sautierte Steinpilzen
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Creme Bruleè | Tiramisu | Pannacotta | Cassata |
Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

WEINEPFEHLUNG | WEIß

2017er Gavi di Gavi
NIZZA | PIEMONTE

Trocken und mit feinen Säurestruktur
Exotische Früchte wie Passionsfrucht,
Grapefruit, Mango ist er im Geschmack sehr
harmonisch und sehr ausgewogener.

¼ € 8,90 ½ € 16,90 ¾ € 24,90

WEINEPFEHLUNG | ROT

2015er Barbera Superiore
NIZZA | PIEMONTE

Die rubinrote Farbe, leichte Kirscharomen
und der warme samtige Geschmack,
mittelschwer und saftig.
Die Reifung auf dem großen Holzfass.

¼ € 8,90 ½ € 16,90 ¾ € 24,90