

## - Frühlings Menü 's -

- 4 GÄNGE € 36,90 -

### -ANTIPASTI-

**SINFONIA AUS:** Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |  
Kalbsfilet-Medaillons in Balsamico Sauce | Gratinierte Bouillabaisse

### -TRIS DI PASTA-

Dreierlei Pasta mit delikaten Sauce

### -SECONDI DI PESCE & CARNE-

**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

- 4 GÄNGE € 34,90 -

### -ANTIPASTI-

**SINFONIA AUS:** Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |  
Kalbsfilet-Medaillons in Balsamico Sauce | Gratinierte Bouillabaisse

**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 | Macedonia di Frutta | Cassata |  
Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

### WEINEMPFLUNG "WEIß"

2016 er Gavi di Gavi Comune di Gavi  
FRATELLI BIANCO | NIZZA PIMONTE  
-DOCG-

Trocken und mit kräftiger Säurestruktur  
ist er im Geschmack sehr harmonisch  
und angenehm zu trinken.

Gavi di Gavi ist einer der beliebtesten  
Weine Italiens, im Piemont findet  
die Rebsorte Cortese.

¼ 8,90 ½ 16,90 ¾ 24,90

### WEINEMPFLUNG "ROT"

2015 er Barbera d'Asti Superiore  
FRATELLI BIANCO | NIZZA PIMONTE  
-DOCG-

Die rubinrote Farbe, leichte Kirscharomen  
und der warme samtige Geschmack  
geben dem Barbera Piemonte alles,  
was ein ausgewogen strukturierter,  
trockener Rotwein braucht.

Weiche Tannine und ein eleganter Abgang.

¼ 8,90 ½ 16,90 ¾ 24,90