

-Sommer 2021 Menüs-

- 4 GÄNGE € 46,90 -

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato
Parma mit Melone | Büffelmozzarella | Gratinierte Bouillabaisse

-PRIMI PIATTI & ZUPPE-

Dreierlei Pasta mit delikaten Sauce **-ODER-** Pfifferlinge-Creme Suppe

-SECONDI DI PESCE & CARNE-

SIMMENTALER: KALBS-SCHNITZEL "MAILÄNDER ART"

-Goldbraun gebacken-
mit Sautierte Pfifferlinge

Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-ODER-

DIALOGO DI MARE: FISCHFILET & KRUSTENTIEREN

Pochierter in Vernaccia-Wein
in Hummer & Gartenkräuter-Sauce
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Semifreddi | Creme Bruleè | Tiramisu | Pannacotta | Cassata
Erdbeeren mit Mascarpone | Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

- 3 GÄNGE € 42,90 -

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato
Parma mit Melone | Büffelmozzarella | Gratinierte Bouillabaisse

NEUSELAND: LAMMKAREE-MEDAILLONS

Kräuterkruste | Brunello Rotweinsauce
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-ODER-

HAVEL: ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

auf Sautierte Pfifferlinge
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Semifreddi | Creme Bruleè | Tiramisu | Pannacotta | Cassata |
Erdbeeren mit Mascarpone | Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

WEINEMPFEHLUNG | WEIß

2020er Inzolia IGP

VINAIOLI TERRE DI ARANCIO | SICILIA
Leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen
Charakteristisch, duftend und fruchtig
Trocken, geschmeidig, frisch und
körperreich. Einladende Nase.

100% Falanghina Trauben.

¼ € 8,90 ½ € 16,90 ¾ € 24,90

WEINEMPFEHLUNG | ROT

2018er Re Blend "di Notte" IGP

MEZZACORONA | TRENTINO DOLOMITI
Glänzendes, sattes Rubinrot. Sehr klare und
einladende Nase, eröffnet mit Noten nach
Johannisbrot, dann reife Brombeere
und Kirsche. Saftig und rund in Ansatz.

Cuvee aus Merlot & Teroldego

¼ € 8,90 ½ € 16,90 ¾ € 24,90