

Abendkarte Oktober

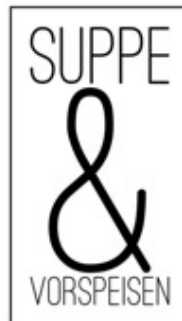


Riesling, Winter, 2018
Rheinhessen
0,1 3,50/ 0,2 6,80/ 0,75 19

Sangiovese de Romagna di
Prugnato, 2018
Poderi dal Nespole, Emilia Romagna,
0,1 4,30/ 0,2 8/ 0,75 32



Kürbissuppe mit steirischem Kernöl, Quittenrelish und Schwarzbrotcroutons 8,20



Thunfischcarpaccio mit Orangentaboulé und schwarzer Sesam-Kaviar-Vinaigrette 16,00

Burrata auf Babymangold mit San Marzano Brotsalat, gerösteten Pinienkernen und Pesto Rosso 13,90

HAUPTSPEISEN

Fettuccini mit Oktopus, Garnelen und jungem Rosenkohl im Kirschtomaten-Prosecco-Sud 18,50

Pintade au Vin (Perlhuhn) mit Wurzelgemüse in Pinot-Noir-Sauce, glacierten Trauben und Spinatgnocchi in Nussbutter 21,50

Lachsfilet auf Rote Beete Risotto mit grünem Spargel-Schwarzwurzelduett an Noilly-Prat-Creme 24,90

Milfefoglie vom Kalbsrücken mit sautierten Steinpilzen und Zuckerschoten an getrüffeltem Rosmarin-Polenta 27,50



Dessertauswahl auf der Dessertkarte



alle Preise in Euro und incl. MwSt