

Abendkarte von 08.04 bis 26.04



„Litorale“, Vermentino Maremma, DOC, 2017, Val delle Rose, Toskana
Grandioser Vermentino/ 100%. Durch die sehr frühe Lese behalten die Trauben ihre Frische und Frucht. Die Trauben aus den hoch gelegenen Ostlagen bringen Frische, die aus den tieferen Südlagen Aromatik und Fülle. Das Ergebnis ist ein intensiv duftiger und aromatischer Wein mit großartiger Länge, Eleganz und feiner Struktur.
0,1l 4,60 / 0,2l 8,90

Prugneto, Romagna Sangiovese Superiore, DOC, 2016, Poderi dal Nespoli, Emilia-Romagna
Einzellagen Sangiovese - fruchtiger, vollmundiger und komplexer Wein und von ungeahnter Tiefe mit feiner Tanninstruktur.
0,1l 4,50 / 0,2l 8,80



Grüne Spargel Cremesuppe mit gelbem Paprika Espuma und Rosa Pfeffer Beeren 8,20



Rosa gebratenes Lammchop auf Wildkräuter Salat mit Granatapfel Vinaigrette und grünem Pesto 12,80

Marinierte Jakobsmuscheln an Thaispargel und Algensalat 13,50

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet (220 gr.) unter Kartoffel-Thymian Kruste auf gegrillten Kräuterseitlingen mit Frühlingskarotten und Bärlauchjus 26,50

Seeteufel Medaillons an Rahmlauch, Rosmarin-Polenta und Lila Aubergine 23,90

Gebratenes Mais-Hähnchen nach Coq au Vin Art mit Wurzel Gemüse und Parisienne Kartoffeln 19,90

Schwarze Maltagliati (Pasta) in Safran Soße, Schottischer Lachs und frische Tomaten 13,90



Schokoladen Mousse mit Kumquat-Sanddorn Ragout und Vanille Bourbon Crumbles 7,90



alle Preise in Euro und incl. MWST