

## Abendkarte von 11.02 bis 22.02



### Pinot Grigio, 2017, Weingut de Stefani, Treviso

Ein weicher, vollmundiger Pinot Grigio in Perfektion. Seit mehr als 50 Jahren wächst der Pinot Grigio in tonhaltigen, klimatisch günstigen Lagen, nahe dem Meer und der Berge. Er zeichnet sich durch eine große Aromenvielfalt aus, die vom Duft nach exotischen Früchten bis zur zarten Gewürznote reicht mit Fülle und langem Nachhall am Gaumen  
0.1l 4,50/ 0.2l 8,80

### Rioja „La Buena Vid“ DOCa, 2011, Bodegas Más Que Vinos, Rioja

Der Name ist hier Programm! La Buena Vid - das gute Leben! Elegant strukturierter Rioja aus den Rebsorten Tempranillo und Graciano von alten Reben aus der für ihre hohe Qualität bekannten Unterregion Alavessa.. Aromen von dunkler Kirsche, etwas Leder und angenehm mürber Gerbstoff.  
0.1l 5,90/ 0.2l 11,80



Schaumige Fenchel-Prosecco  
Suppe mit geräucherter  
Entenbrust 8,20



Porchierter Koriander-Kaninchen-Rücken  
auf Glasnudel-Bambusherzen in Maracuja  
Marinade 12,80

Matjes-Granata-Apfel-Tartar mit Kartoffel-  
Pastinaken Rösti an Feldsalat mit  
Apfeldressing 11,90

## HAUPTSPEISEN

Raviolone mit dem Parfum des Meeres,  
Orangenaroma und Venusmuscheln 13,90

Rinderbraten mit Zwiebel-Senfkruste an jungem  
Wirsinggemüse und Pomme Parisienne 19,90

Perlhuhn mit Teryaki Gemüse Julienne an Püree von  
Vitelotte Kartoffeln 22,50

Skrei Tranche an sautierter Rote Beete, Karotten Chips  
und gegrillten Kartoffeln 21,90



Panna Cotta von Pistazien mit Ruby  
Schokolade und Katzen-Zungen-Keks 7,90



alle Preise in Euro und incl. MWST