



Menü Fleisch

Aperitif

Prosecco Campari

Vorspeise

Tatar vom Scottona (italienisches Rind) mit Senfeis, Süßkartoffelchips

Suppe

Rote Beetesuppe, grüner Apfel, Minze, Apfelchips, Ziegenkäseschaum.

Pasta

Triangoli (Pastatasche) gefüllt mit Pistazien, Kürbis mit gesalzenem Ricotta, Himbeeren.

Dazwischen

Granat Cassis Sorbet

Hauptgericht

Beef Wellington Filet
Scottonafilet (italienisches Rind)

Dessert

Apfel Torte mit Mirto Eis auf italienische Art



Menü Fisch

Aperitif

Prosecco Aperol

Vorspeise

Jakobsmuscheln, Mandarinen Sauce, Sellerie, Artischockenpüree, schwarzer Trüffel

Suppe

Rote Beetesuppe, grüner Apfel, Minze, Apfelchips, Ziegenkäseschaum.

Pasta

Hausgemachte Ravioli mit Jakobsmuschelfüllung, Birne, Cherry Tomaten, Salicorniakraut

Dazwischen

Granat Cassis Sorbet


Hauptgericht

Steinbuttfilet gewickelt in Porree mit Artischockensauce

Dessert

Apfel Tarte mit Mirto Eis auf italienische Art

à 62,50 €



Speisen

Aperitif

799. Granat Cassis Sorbet
6,90 €

800. Prosecco Aperol
5,50 €

801. Prosecco Campari
5,90 €

Vorspeise

802. Tatar vom Scottona (italienisches Rind) mit Senfeis, Süßkartoffelchips
19,90 €

803. Jakobsmuscheln, Mandarinen Sauce, Sellerie, Artischockenpüree, schwarzer Trüffel
20,50 €

Suppe

804. Rote Beetesuppe, Apfel, Minze, Apfelchips, Ziegenkäseschaum
6,90 €

Pasta

805. Triangoli (Pastatasche) gefüllt mit Pistazien, Kürbis mit gesalzenem Ricotta, Himbeeren.
13,90 €

806. Hausgemachte Ravioli mit Jakobsmuschelfüllung, Birne, Cherry Tomaten, Salzkraut
14,90 €

Hauptgericht

807. Beef Wellington Filet Scottonafilet (italienisches Rind)
28,90 €

808. Steinbuttfilet gewickelt in Porree mit Artischockensauce
25,90 €

Dessert

809. Apfel Tarte mit Mirto Eis auf italienische Art
7 €



Weinkarte

Schaumweine

816. Francacorte Brut Berlucchi 0,75l

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Frisch, reich, elegant, recht anhaltend, von mittlerer Intensität. Eindrücke nach Früchten mit weißem Fruchtfleisch mit Noten tropischer Früchte leichte Anklänge nach Gewürzen
48,90 €

817. Francacorte Rosè Berlucchi 0,75l

Schönes intensives Rosa, Elegante Noten von Waldbeeren und reifen Früchten, gut eingebunden in einem zarten Duft nach Hefe und Brotkruste.
49,90 €

Weissweine

818. Is Argiolas Vermentino | Sardinien

Dieses fruchtige Aroma erinnert an exotisches gelbes Obst, das Nussaroma an frische Mandeln. Die Farbe äußert sich in sonnig-gelben Reflexen.
29,90 €

819. Castello di Pomino Bianco DOC | Toskana

Dieser Wein besitzt eine hellgoldene Farbe mit einem leicht grünen Schimmer. Die Nase ist geprägt von fruchtigen Noten von exotischen Früchten und Äpfeln.
30,90 €

820. CHEF'S TABLE WINE

VAN VOLXEM, SAAR RIESLING 2015 | Deutschland

Sowohl Säure und Mineralität als auch exotische Früchte wie Mango, Papaya und Ananas sind harmonisch miteinander verbunden. Intern wird der Van Volxem Saar Riesling 2015 auch als Grand Cru bezeichnet.
32,00 €

Rotweine

821. Carignano del Sulcis "Carda Nera" 0,75l | Sardinien

Intensives Aroma von Waldfrüchten und mediterraner Duft. Ist Rund, Mineralisch und ausgewogen. Mit weichen und samtigen Tanninen.
27,50 €

822. Doppio Passo Primitivo di Salento 0,75l | Apulien

Schönes intensives Rosa, Elegante Noten von Waldbeeren und reifen Früchten, gut eingebunden in einem zarten Duft nach Hefe und Brotkruste.
28,50 €

823. Trenti Appassimento Rosso 0,75l | Venetien

Feinwürzige Noten untermalen das ausdrucksstarke Bouquet. Der Duft erinnert an Beeren und Kirschen. Er zeichnet sich in einem tiefen Rot mit purpurnen Reflexen aus.
29,50 €

Grappa

824. Grappa Barrique 0.2 cl. | Venetien

Weiße Grappa aus Sardinien. Farblos, kristallklar. Bouquet: elegant, fein. Gaumen: weich und samtig
4,00 €

825. Grappa Mazadro Gewürztraminer gereift | Trentino 6,90 €

Dessert Weine

826. Passito Barnazza Amalfi 0.2 cl. | Sizilien

Passito aus Sizilien. Eine wunderbare Harmonie zwischen den Noten von frischen Aprikosen, Orange und Honig. Kuvertierung Süße und angenehmen Abgang
7 €

