

SUNSET MENÜ

Gegrillter Thunfisch & Spargel

Avocado, Tomatensalat, Sauce Hollandaise

oder

Büffelmozzarella & Spargel

Avocado, Tomatensalat, Zitronen Vinaigrette

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Selleriecreme, sautierte Waldpilze, glacierte Babykarotten, Kräuterjus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Pfifferlinge in Kräutercreme

Brez'n Soufflé

Baked Alaska

Erdbeeren

Extragang: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 54 pro Person

3-Gang-Menü

(inklusive Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Rotari Spumante Brut Rosé 28+, Italien € 7,50 | 0,1 l
Champagner Brut Réserve, Pol Roger, Frankreich € 14,00 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise und zur Suppe

2015/16 Altos „R“ Blanco, Weingut Altos, Rioja, Spanien

Zum Hauptgang

2015 Cuvée Josef*** Barrique, Weingut Stern, Pfalz, Deutschland

Zum Dessert

2016 Kerner, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland

€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü

OFFENE WEINE

2015 Légende R Blanc, Collection Barons de Rothschild, Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2014 Riesling Gamla, Weingut Golan Heights, Golanhöhen, Israel	0,2 l	€ 13,00
2015 Pinot Bianco, Weingut Le Monde, Friaul, Italien	0,2 l	€ 13,70
2014 Légende R Rouge, Collection Barons de Rothschild, Lafite, Bordeaux	0,2 l	€ 13,70
2014 Cuvée Rompicollo, Poggio al Tufo, Weingut Tommasi, Toskana, Italien	0,2 l	€ 15,00
2015 Spätburgunder **, Weingut Stern, Pfalz, Deutschland	0,2 l	€ 12,80

Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

Unsere Weinbegleitung beinhaltet zu jedem Gang je 0,1 bzw. 0,05 l.