

SUNSET MENÜ

ab 16. Januar 2018

Loch Fyne Lachscarpaccio Claudio
Zitronenpfeffer & Brunnenkresse

oder

Avocado Romana Salat
getrocknete Kirschtomaten & Dijon Senf Dressing

Filet vom Rind
gegrillte Artischocke, Mousseline, Buttergemüse
Burgunder Jus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Lauch Soufflé mit Grana Padano Creme
Gemüsegarten & grüne Brokkoli Mousseline
Kapuziner Kresse

Soufflierter Topfencrêpe
Beerenragout, Vanillesauce, Sauerrahmeis

Extraganz: 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
Crémant de Loire, Pol Robert Thomas, Frankreich € 9,50 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise

2015 Riesling feinherb
Weingut von Hövel
Mosel, Deutschland

Zum Hauptgang

2013 Cuvée Privatkeller
Weingut Robert Schlumberger
Thermenregion, Österreich

oder

2015/2016 Grauburgunder Karthäuser
Weingut Montigny
Nahe, Deutschland

Zum Dessert

2015 Tokaji Szamorodni Sweet
Weingut Disznókő
Tokaji, Ungarn

€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü

OFFENE WEINE

2015/16 Légende R Blanc, Collection Baron de Rothschild Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2016 Torrontés Alamos, Weingut Catena Zapata, Mendoza, Argentinien	0,2 l	€ 10,70
2013 Pinot Bianco Sole Levante, Winzer J. Hofstätter, Italien	0,2 l	€ 12,80
2015/16 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Barons de Rothschild, Chile	0,2 l	€ 13,50
2013 Nero d'Avola « IL PASSO VERDE », Vigneti Zabù, Sizilien, Italien	0,2 l	€ 12,80
2015 Spätburgunder, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland	0,2 l	€ 11,00

Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

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