

# SUNSET MENÜ

ab 4. Dezember 2017

## **Gegrilltes Atlantik Tuna Filet**

Limonen Ricotta & Chioggia Rübe  
Orangen Sternanis Vinaigrette & Brunnenkresse

oder

## **Ziegenkäse Wan Tan & Rote Bete Carpaccio**

Limonen Ricotta & Chioggia Rübe  
Orangen Sternanis Vinaigrette & Brunnenkresse

---

## **Confierte Entenkeule**

Preiselbeer Rotkraut & Kartoffelknödel mit Pinienkernbrösel  
Broccolini & Orangen Ingwer Jus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

## **Maroni Schalotten Tatin**

geschmorte Bio Karotten, Waldpilze, Madeirasauce

---

## **Double chocolate tarte**

marinierte Mango & hausgemachtes Bananen Limetten Sorbet

## **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  
Crémant de Loire, Pol Robert Thomas, Frankreich € 9,50 | 0,1 l

---

## WEINBEGLEITUNG

### Zur Vorspeise

2016 Fumé Sauvignon Blanc\*\*\*  
Weingut Stern  
Pfalz, Deutschland

### Zum Hauptgang

2014 Contri Primitivo di Manduria Riserva 1966  
Cantina Cantolia  
Apulien, Italien

### Zum Dessert

2013 Château Petit Vedrines  
Sauternes, Frankreich

**€ 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 Trebbiano d'Abruzzo „Gran Sasso“, Weingut Vini Farnese, Italien	0,2 l	€ 10,00
2013 Pinot Bianco Sole Levante, Winzer J. Hofstätter, Italien	0,2 l	€ 12,80
2016 Rosato Nero d'Avola, Feudo Arancio, Sizilien, Italien	0,2 l	€ 10,50
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.