

SUNSET MENÜ

Räucherlachs Carpaccio & ‚Piro Piro‘ Garnelen

Radieschen, Granny Smith, Dill Vinaigrette

oder

Burrata & glacierte Feigen

Trüffelhonig

Das Beste von Lamm und Rind

Trüffelmousseline & Frühlingsgemüse

Rosmarinjus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Kartoffelgnocchi in Parmesancreme

gegrillte Artischocken & Affila Kresse

Bananen Limetten Mille feuille

hausgemachtes Haselnuss Parfait

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 Robert, Frankreich € 14,00 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise

2015 Belvento Vermentino, Weingut Petra, Toskana, Italien

Zum Hauptgang

2015 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Chile

Zum Dessert

2012 Rieslaner ***, Weingut Stern, Pfalz, Deutschland

€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü

OFFENE WEINE

2015/16 Grauburgunder, Weingut Scherner-Kleinhanß, Deutschland	0,2 l	€ 11,50
2015 Légende R Blanc, Collection Barons de Rothschild, Lafite, Bordeaux	0,2 l	€ 13,70
2014/15 Moscato Giallo fruchtsüß, Castel Firmian, Trentino, Italien	0,2 l	€ 11,50
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.